Svijet

jugoslavenska ženska revija

JUGOSLAVENSKA KUHINJA

NARODNA JELA

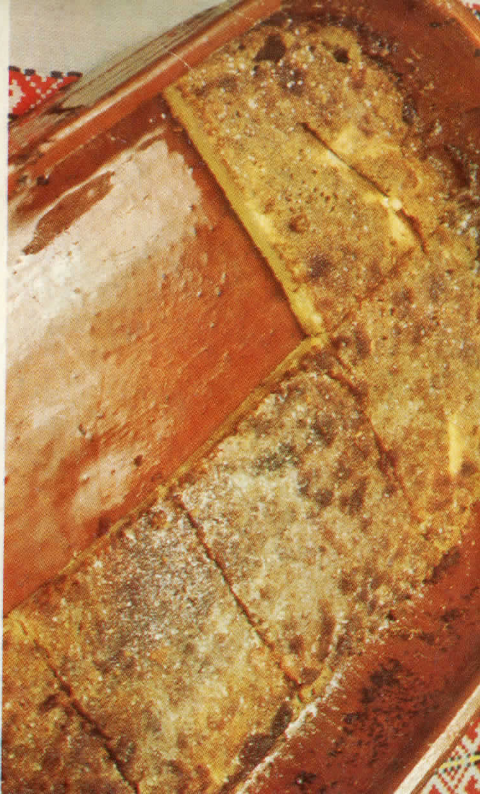
cijena 1500 d



Pera
(Fotografija: T. Šklopan)

Prkači
(Fotografija: Z. Brezović)





Tenka, prosta zlevanka
(Fotografija: S. Novković)

Komitski ražanj
(Fotografija: Ž. Čupić)



JUGOSLAVENSKA KUHINJA NARODNA JELA

Pripremila Višnja Ogrizović

Zagreb, 1988.

Specijalno izdanje »Svijeta«, jugoslavenske ženske revije, Zagreb, Avenija bratstva i jedinstva 4. Izdavač: »Vjesnik«, Novinsko-izdavačka, štamparska i prodajna radna organizacija, OOUR Informativno-revijalna izdanja. Za izdavača: **Đurđa Milanović.** Tisak: »Vjesnik«, Novinsko-izdavačka, štamparska i prodajna radna organizacija, OOUR Novinska rotacija, OOUR TM i OOUR TRI.

Grafički urednik: **Branko Stiperski**

Lektura: **Mirjana Miholek**

»Što se nekad dobro jelo. . .« uzdiše Đorđe Balašević. Možda ima pravo, možda pretjeruje, no svakako se ne zna tko je to dobro jeo, gdje i u kojoj prilici, jer još ne tako davno gladovalo se i u nekim našim krajevima. Ali, nigdje nije bilo tolike bijede da se barem ponekad, barem u svečanim trenucima, nije na stol iznosilo nešto zaista fino i ukusno. Svaki kraj imao je svoja jela nastala miješanjem tradicije, utjecaja i prema mogućnostima prirodnih uvjeta. Mnoga seljačka jela, spravljena u siromašnim kućanstvima, od kojih su naši preci okretali glave — čim bi se oslobodili najcrnje bijede, danas dolaze u modu kao zdrava, lagana i bliska prirodi.

Moglo bi se navesti stotine razloga zašto je vrijedno skupljati narodne recepte i ne dopustiti da ta prehrambena tradicija ne nestane, ali o tome je često pisano na stranicama *Svijeta*. Nije stoga slučaj što smo godinama pokrovitelji i izvještači s folklorno-turističkih manifestacija koje prezentiraju i skupljaju narodna jela. I tako iz godine u godinu skupilo se mnogo recepata i fotografija — ovo je izbor u kojemu će svatko naći nešto. Nadajmo se i poticaj da nauči uživati i cijeniti ona od narodnih jela koja su prihvatljiva, zanimljiva i — dakako — ukusna.

JUHE I UMACI

Bakina čorba

PRIPREMITE: 20 dag krumpira, 8 dag graška (svježega ili smrznutoga), 20 dag luka, 12 dag domaćih mesnih kobasica, ulje, 8 dag brašna, 2 dl vrhnja, 2 jaja, sol, papar, list lovora, celerov list.

Ispirjajte nasjeckani luk da postane zlatnožute boje. Umiješajte oguljeni krumpir narezan na kockice te ga propržite. Metnite narezane kobasice, pa grašak i lovor. Još malo propirjajte i zalijte vodom. Neka se skuha. Posolite i popaprite. Posebno u zdjelici umutite jaja, vrhnje, brašno te stavite u juhu da dobro provri. Pospite po vrhu nasjeckani celerov list i odmah poslužite. (Recept: HUTRO Garić, Garešnica)

Begova čorba

PRIPREMITE: 1/2 velike kokoši, 12 dag luka, 12 dag mrkve, 5 dag celerova korijena, 3 dag peršunova lišća, 1-2 žlice ulja, 5 dag suhih bamija, 1 žutanjak 1/2-3/4 dl vrhnja, 1/2 lovorova lista, limunov sok, sol, papar u zrnu i mljeven.

Kokoš metnite u kipuću slanu vodu da prokuha. Posebno na ulju ispržite luk da postane zlatnožut, dodajte korjenasto povrće – očišćeno i narezano na sitne rezance. Poprženo prelijte juhom od kokoši, posolite, stavite papar u zrnu i lovor. Meso očistite od kože i kostiju i nasjeckajte te umiješajte u skuhano povrće. Posebno skuhajte bamije, umiješajte i njih, metnite sol i samljeveni papar, zakiselite limunom.

Kad poslužujete, dodajte mješavinu vrhnja i žutanjka. (Recept: Restoran Boske u Domu kulture, Banja Luka)

Bijela juha

PRIPREMITE: 2 dl mlijeka, 2 žlice vrlo sitno samljevenog kukuruznog brašna, 1-2 žlice vrhnja, sol.

Pristavite litru vode. U kukuruzno brašno pomalo ulijevajte mlijeko da dobijete glatku mješavinu, te je ulijte u kipuću vodu. Promiješajte. Pustite da dobro prokuha i zgusne se prema ukusu. U gotovo umiješajte vrhnje i dosolite po potrebi. (Recept: Aktiv žena Rakovec kod Vrbova)

Bračka juha

PRIPREMITE: (za 10 osoba) 1 kg mesa bračkog kozlića (najbolje od vrata) ili janjetine, 1,5 kg krumpira, 2 svežnjića korjenastog povrća za juhu, sol, papar, 2-3 žlice gusto ukuhane rajčice.

Meso s kostima narežite na veće kocke, a krumpir srednje veličine ogulite i ostaviti čitav. Korjenasto povrće očistite i narežite na deblje rezance. Sve stavite u vodu, posolite, popaprite, metnite rajčicu pa kuhajte jedan sat, a u ekspres-loncu 15 minuta. Juha se poslužuje neprocijeđena. (Recept: Zlatni rat, Bol na Braču)

Buncekova juha

PRIPREMITE: 1 dimljeni buncek (svinjsku kraćicu) težak 1,20-1,30 kg, sol, papar u zrnu, 1-2 lovorova lista, 2-3 režnja češnjaka, 1 glavicu luka, 1 ljuti feferon; za pritep – 15 dag brašna, 1/2 l kiselog vrhnja.

Dobro oprani buncek zalijte hladnom vodom da bude pokriven. Dodajte papar, lovor, oljušteni češnjak i luk, te oprani feferon. Kuhajte 45-55 minuta Buncek izvadite, meso narežite i vratite u juhu. Provjerite treba li dosoliti. Za pritep razmutite brašno s malo vode, pomiješajte s vrhnjem i pomalo ukuhajte u kipuću juhu. (Recept: Međimurska hiža, Čakovec)

Čorba od povrća sa zobenim pahuljicama

PRIPREMITE: po 20 dag korjenastog povrća (mrkve, peršuna i celera), po 12 dag krumpira i luka, 12 dag brašna, ulje, 6 dag zobenih pahuljica, sol, papar, kiselo vrhnje 1 žutanjak.

Na ulju ispržite nasjeckani luk, metnite očišćeno i usitnjeno povrće. Ispirjajte. Poprašite ga brašnom, zalijte vodom, posolite, popaprite. Umiješajte krumpir narezan na kockice i skuhajte. Ukuhajte još zobene pahuljice, a prije posluživanja legirajte vrhnjem i žutanjkom (tj. pomiješajte žutanjak i vrhnje, pa umiješajte u juhu i sklonite je sa štednja-

ka prije no što provre ponovo. (Recept: Hotel Bosna, Banja Luka)

»Čurka čorba«

PRIPREMITE: 2 l juhe (vode) u kojoj se kuhalo meso za krvavice, a zatim su se prokuhale i krvavice, te 15 dag ječmene kaše.

U takvoj juhi ima i ostataka raspadnutih krvavica, a zakuha se ječmena kaša. Kako te juhe uglavnom ostane poprilično, nekad se stavljala u drvene kace i držala na hladnome da se smrzne, pa se potrebna količina odrezala nožem i podgrijala. Danas se može držati u škrinji za duboko smrzavanje.

Dalmatinski umak od rajčica

PRIPREMITE: 50 dag sasvim zrelih rajčica, svežnjić peršunova lišća, 1 glavicu češnjaka, 1 dl običnoga i 1 dl maslinova ulja, sol, papar, 1-2 žličice šećera.

Oprane rajčice metnite u kipuću vodu da ih lakše ogulite, prorežite ih i odstranite im koštice. U posudi zagrijte ulje, stavite na nj nasjeckani češnjak i peršun, pa odmah, prije no što dobiju boju, umiješajte rajčice. Na jakoj vatri kuhajte najmanje pola sata da se rajčice raspadnu, a ulje digne na površinu. Posolite, popaprite i malo pošećerite da ublaži kiselkasti okus.

Gulaš-juha

PRIPREMITE: 50 dag govedine, 35 dag luka, manju glavicu kelja, 3-4 krumpira, 2 žlice masti, 2-3 žlice brašna, juhu od kosti, mljevenu crvenu papriku, sol.

Na masti ispržite nasjeckani luk, poprašite mljevenom paprikom i umiješajte meso narezano na kocke. Pržite miješajući. Kad meso omekša, zalijte juhom pa kuhajte. Nakon pola sata umiješajte brašno, krumpir i kelj narezane na kockice. Kuhajte da sve omekša i posolite. (Recept: Aktiv žena, Srpska Kapela kod Vrbovca)

Jota

PRIPREMITE: 70 dag krumpira, 25 dag graha, 35 dag kiselog kupusa, 60 dag suhih rebara, 12 dag slanine, lovorov list, 15 dag luka, nekoliko režnjeva češnjaka.

Dan prije namočite grah i skuhajte ga napola. Posebno napola skuhajte suho meso, umiješajte u nj grah i oguljeni krumpir. Posebno skuhajte kiseli kupus s *peštom* (zajedno nasjeckani češnjak i slanina) i lovorom. Skuhani krumpir zgnječite, stavite opet u juhu, metnite u nju i kupus te sve pomiješajte. (Recept: Splendid, Pula)

Juha »Lokrum«

PRIPREMITE: 8 dag lupara (školjki priljepaka), 8 dag mušula (dagnji), 4 dag prstića, 8 dag krumpira, 8 dag luka, 4 dag češnjaka, sol, papar, 4 dl bijelog vina, 3 dl maslinova ulja, 4 dag kuhane riže, peršunovo lišće, 4 dag ukuhane rajčice.
Na ulju zažutite nasjeckani luk, umiješajte nasjeckani češnjak te ukuhanu rajčicu. Kad se propirja, zalijte razvodnjenim vinom. U provrelo dodajte očišćene školjke. Neka malo vri, onda posolite po potrebi, popaprite, ukuhajte rižu te pospite nasjeckanim peršunom. (Recept: Hotel Park, Dubrovnik, Lapad)

Juha od gljiva s hajdinom kašom

PRIPREMITE: 3 dag suhih gljiva, 1 manju glavicu luka, 0,5 dl ulja, govedsku juhu (može iz koncentrata), 5 dag hajdine kaše, 1,5 dl vrhnja, sol, malo brašna, papar, peršunovo lišće, malo naribanog muškatnog oraščića.
Gljive namočite dan unaprijed. Nasjeckani luk ispržite na ulju te umiješajte gljive. Pirjajte ih zalijevajući juhom. Kad omekšaju, dodajte opranu heljdu (hajdinu kašu) i kuhajte da i ona omekša. U vrhnju razmutite malo brašna, stavite u juhu kad i sol, papar, nasjeckani zeleni peršun i oraščić. Neka još dobro provri. (Recept: Hotel Park, Čakovec)

Juha od heljdine kaše

PRIPREMITE: 2 žlice masti, 1 glavicu luka, 1 žlicu nasjeckanog peršunovog lišća, 5 žlica heljdine kaše, 3 dl krumpira narezanoga na kockice, sol i 3 žlice vrhnja.
Ispržite nasjeckani luk na masti, dodajte peršun i opranu kašu. Miješajte i malo pržite, pa zalijte s 2 litre vode u kojoj ste već skuhali krumpir. Kad omekša, dodajte vrhnje i pustite da još malo vri. (Recept: Aktiv žena Gradeca kod Vrbovca)

Juha od kruha

PRIPREMITE: 2 kriške kruha, 2 žlice nasjeckanih čvaraka, 1 režanj češnjaka, 1 par kobasica, 1 jaje, sol.
Kruh narežite na kockice i propržite na masti. Kad porumeni, umiješajte čvarke, usitnjeni češnjak, pa neka se sasvim malo prži. Zalijte s 2 litre vode. Dodajte kobasice narezane na ploške i kuhajte da se kruh raskuha. Po ukusu posolite, a naposljetku ukuhajte razmućeno jaje da se stvrdne. (Recept: Aktiv žena Brčevac kod Vrbovca)

Juha od kunića

PRIPREMITE: 1 domaćeg kunića, 1 kg korjenastog povrća, 30 dag luka, 2 jaja, sol, papar, 2 dl vrhnja, 40 dag brašna, ulje.

Meso očistite od kosti (njih skuhajte posebno), narežite na sitne kockice, kao i povrće, pa propirjajte sve zajedno. Zalijte juhom u kojoj su se kuhale kosti, skuhajte da omekša. Posolite, popaprite, umiješajte vrhnje u kojem ste razmutili jedno jaje. Od drugog jajeta, malo soli i brašna načinite rijetko tijesto za lijevance i polako ulijevajte u kipuću juhu da se stvrdnu. (Recept: UGO centar Osijek)

Juha od poriluka

PRIPREMITE: 2 struka poriluka, 15 dag dimljene slanine, 30 dag krumpira, 1 svježu papriku, 1 svježu rajčicu, sol, papar, 5 dag masti i 2 žlice brašna za zapršku.

Povrće operite, očistite i narežite na komadiće. Slaninu narežite na kockice, pa s povrćem pristavite u 2 l vode. Kuhajte otprilike 40 minuta. Posolite, popaprite. Načinite zapršku, umiješajte je u juhu i prokuhajte. (Recept: Aktiv žena Dulepska kod Vrbovca)

Juha od povrća i svinjetine

PRIPREMITE: žlicu masti, 50 dag svinjetine, glavicu luka, malo graška, poriluk, 2 mrkvice, pola manje glavice kupusa, 2–3 žlice brašna, sol, papar, peršunovo lišće, octa po ukusu.

Na masti prepržite meso narezano na komadiće, umiješajte nasjeckani luk. Pirjajte da dobije boju, a onda stavite grašak, nasjeckani poriluk, narezane mrkvice i kupus rezan na rezance. Pirjajte neko vrijeme, popraŝite brašnom, zalijte vodom. Kuhajte otprilike 45 minuta, posolite, popaprite, zakiselite octom po ukusu, pa dodajte nasjeckano peršunovo lišće. (Recept: Aktiv žena Brčevac)

Juha od ribe na starinski način

PRIPREMITE: 50 dag šarana, 1 korijen peršuna, 1 mrkvu, 10 dag riže, sol, 2 dl mlijeka.

U mlijeko ulijte 2 l vode i sol, pristavite na vatru i metnite u nj očišćene i narezane peršun i mrkvu. Kad omekšaju, stavite rižu, a nakon nekoliko minuta očišćenu i narezanu ribu. Neka kuha najviše 10 minuta da se ne raskuha. (Recept: Aktiv žena Paruževac kod Vrbovca)

Juha od slatkovodne ribe

PRIPREMITE: 3 kg različite slatkovodne ribe (kečige, smuđa, soma, šarana, štuke i dr.), 2 dag mljevene crvene paprike, 1 g soli, 30 dag luka.

Operite i očistite ribe. Odrežite glave, repove i peraje i stavite ih u 2 l vode, a i luk narezan na ploškice. Dok to kuha, narežite riblje meso na komade teško otprilike 5 dag. Posolite juhu i, kad zakipi, pospite

mljevenom paprikom. Ljeti možete metnuti i nasjeckanu zelenu papriku. Kuhajte dok se luk sasvim ne raskuha (otprilike 1,5 sata). Zatim juhu procijedite i u nju stavite riblje meso. Kuhajte na slaboj vatri 10–15 minuta i nemojte miješati da se meso ne raspadne. U ovu juhu možete dodati i povrće za juhu kao u svaku mesnu juhu, pa izvaditi ili staviti opet kad stavljate riblje meso.

Juha od vrganja

PRIPREMITE: 20 dag vrganja, 50 dag krumpira, 3 žlice masti, 2 žlice brašna, glavicu luka, 3 žlice vrhnja, pola žličice mljevene crvene paprike, octa po ukusu, sol.

Očišćene i narezane vrganje poparite vrelom vodom. Neka stoje dok ogulite krumpire i narežite ih na kockice. Onda vrganje isperite hladnom vodom, pa pristavite s krumpirom. Posebno načinite zapršku: na mast stavite brašno, nasjeckani luk i papriku, pa popržite. Zalijte vodom, prokuhajte i stavite u gotovu juhu. Neka još malo kuha. Posolite, zakiselite octom i umiješajte vrhnje. (Recept: Aktiv žena, Brčevac).

Juha od žita

PRIPREMITE: 1 litru mlijeka, mast od pečenke, sol 2 šalice skuhanog žita, 2 žlice brašna.

Žito operite, pa kuhajte najmanje jedan sat da omekša. Posebno pristavite mlijeko s litrom vode, dodajte zapršku od masti i brašna, prokuhajte te dodajte žito. Posolite, popaprite i još malo kuhajte da sve omekša. (Recept: Aktiv žena »Matija Gubec«, Vrbovec)

Juha sa štruklima od sira

PRIPREMITE: za tijesto – 75 dag brašna, malo soli; za nadjev 75 dag sira, 1 žlicu soli, 2 jaja; 3 žlice masti, 1/2 glavice luka, 4 žlice kiselog vrhnja.

Zamijesite tijesto od brašna, soli i malo mlake vode, pa razvaljajte i razvucite da bude nešto deblje nego za savijaču. Zdrobite vilicom sir, posolite ga i umiješajte mu jaje, pa tim nadjevom namažite tijesto, savijte i bridom tanjura (ne nožem) režite štrukle. Pristavite ih kuhati u 2-3 litre posoljene kipuće vode. Dok se kuhaju, na masti ispržite nasjeckani luk, pa samo mast (bez luka) stavite u juhu. Umiješajte još i vrhnje, pa provjerite treba li još soli. (Recept: Aktiv žena Srpska Kapela)

Kisela juha od vrganja

PRIPREMITE: 60 dag vrganja, 2 krumpira, 4 žlice brašna, 2 žlice masti, 1/5 glavice luka, 1 režanj češnjaka, sol, papar, malo mljevene crvene paprike, 1 žlicu octa.

Očišćene i narezane vrganje prelijte kipućom vodom, ocijedite i stavite kuhati u 3 litre posoljene vode. Kad budu napola skuhani, metnite krumpir narezan na kockice. Načinite od masti i brašna zapršku, poprašite je mljevenom crvenom paprikom i ulijte u juhu. Dodajte usitnjeni češnjak, papar i ocat. Neka još provri. (Recept: Aktiv žena Srpska Kapela)

Lička grah-čorba

PRIPREMITE: 25 dag graha, 10 dag dimljene slanine, 10 dag dimljenih rebara, 2 režnja češnjaka, pola glavice luka, list lovora, žlicu masti, 2 žlice brašna, mljevenu crvenu papriku, sol.

Grah namočite preko noći. Pristavite ga u istoj vodi, a kad provri, odlijte vodu i zalijte čistom vrućom vodom. Stavite rebra, narezanu slaninu, sol, lovor, nasjeckani luk i češnjak.

Skuhajte. Posebno načinite zapršku od masti i brašna, poprašite s poprilično mljevene paprike i ulijte u grah. Prokuhajte, provjerite je li začinjeno dovoljno. (Recept: RO Nacionalni park, Plitvice)

Ljubljanska »vampova« juha

PRIPREMITE: 1 kg fileka (tripica, vampa), mast ili ulje, 2 glavice luka, peršunovo lišće, 1 žlicu brašna, sol, 3-4 krumpira, limunov sok, ocat ili kiselo vrhnje, rajčicu i papar ili papriku.

Skuhajte fileke, narežite na rezance. Na ulju ispržite luk te umiješajte fileke i sitno nasjeckani peršun. Još malo popržite, pospite brašnom i zalijte sa 1/2 l vode. Posolite, metnite krumpir narezan na kockice. Prije iznošenja na stol začinite po ukusu limunom, octom ili žlicom kisela vrhnja, rajčicom i paprom ili paprikom.

Pačja juha s taranom

PRIPREMITE: 1 patku tešku 1,5 kg, 1 svežanj povrća za juhu, 1 lovorov list, sol, papar u zrnu, 1 žlicu ukuhane rajčice, svežnjić peršunova lišća: za taranu — 1 jaje, 20 dag brašna.

Očišćenu patku skuhajte cijelu u 3 l vode s povrćem i rajčicom. Kuhajte na tihoj vatri da se juha ne zamuti, izvadite patku, juhu zalijte hladnom vodom da se smiri, procijedite je, stavite opet meso narezano na kockice (bez kože i kosti). Posebno zamijesite vrlo tvrdo tijesto za taranu, naribajte na najkrupniji ribež, skuhajte u slanoj vodi, ocijedite, isperite pod mlazom vode i stavite u juhu zajedno s nasjeckanim peršunom. (Recept: Hotel »Inter-Continental, Beograd)

Pohorska juha od gljiva

PRIPREMITE: 3 dag suhih ili 25 dag svježih vrganja ili nekih drugih samoniklih gljiva, 1 žlicu masti, 2

žlice brašna, sol, papar, 1/2 lovorova lista, malo mažurana, peršunovo lišće, 1/2 dl laganoga crnog vina, govedsku juhu (otprilike 5-6 dl), 4-6 žlica vrhnja.
Očišćene gljive stavite u kipuću posoljenu vodu i prokuhajte 5 minuta. Posebno načinite zapršku od masti i brašna, zalijte juhom, metnite gljive, sol, papar, lovor, mažuran. Prokuhajte, umiješajte vino, nasjeckani peršun i vrhnje. (Recept: Hotel Dobrava, Zreče)

Prežgana juha

PRIPREMITE: 3 žlice brašna, žlicu domaće svinjske masti, glavicu luka, jaje.
Sasvim sitno narežite očišćeni luk. U loncu rastopite mast, stavite luk i brašno pa miješajte da sve požuti. Po ukusu dodajte mljevene crvene paprike i nalijte dvije litre vode. Neka kuha 10-15 minuta. U šalici razmutite jaje, pa ulijte u juhu. Čim se jaje počne zgušnjavati, maknite s vatre. (Recept: Aktiv žena Pogončec)

Riblja čorba »Sv. Stefan«

PRIPREMITE: 60 dag miješane morske ribe, 1 svežnjić povrća za juhu, sol, papar u zrnu, listić lovora, 10 dag luka; posebno i korijena celera i pasternaka, te mrkve – ukupno 10 dag, malo brašna, 5-6 dag gusto ukuhane rajčice i 10 dag sirove, malo metvice (mente, nane), maslinovo ulje, 5 grama češnjaka, 5 dag riže, peršunovo i celerovo lišće, malo limunova soka ili vinskog octa.
Skuhajte ribu s povrćem za juhu, solju, paprom i lovorom. Posebno na ulju ispržite nasjeckani luk, umiješajte usitnjeno korijenje i propirjajte. Poprašite brašnom (nije obavezno), stavite rajčicu, češnjak, nasjeckano lišće peršuna, celera i metvicu. Skuhajte još rižu, umiješajte meso skinuto s kostiju, pa zakiselite. Ulijte malo maslinova ulja. (Recept: Hotel Sv. Stefan)

Seljačka juha

PRIPREMITE: 4-5 žlica masti, manju glavicu luka, po 1 korijen mrkve i peršuna, svežnjić peršunova lišća, pola glavice kupusa, 2 krumpira, sol, papar, domaću bijelu kobasicu, jaje, žlicu brašna.
Rastopite mast, stavite na nju nasjeckani luk i pržite. Umiješajte očišćeno i nasjeckano korijenje peršuna i mrkve, pa pirjajte. U međuvremenu narežite kupus na rezance, a oguljeni krumpir na kockice. I to stavite na mast pa pirjajte još desetak minuta. Posolite, popaprite, metnite narezanu kobasicu i zalijte sa 3 litre vruće vode. Kuhajte da povrće omekša, jaje razmutite s brašnom, pa to stavite naposljetku u juhu. Za domaću kobasicu (ako je želite načiniti sami) potrebno vam je 10 dag kukuruznog brašna, 15-20 dag sitno nasjeckanoga svinjskog mesa, režanj češnjaka, 10 žlica masti, sol, papar, 20 cm očišćenog svinjskoga debelog crijeva. Brašno polijte sa 2 dl kipuće vode,

umiješajte usitnjeni češnjak, sol, papar, mast i meso. Sve dobro promiješajte, time napunite crijevo i zatvorite ga s oba kraja. Kobasicu kuhajte otprilike pola sata, a zatim je osušite malo na dimu. (Recept: Aktiv žena Brčevac)

Smukavec

PRIPREMITE: 5 dag masti, 15 dag dimljene slanine, 1,2 kg mladoga kupusa, 30 dag krumpira, sol, papar, 2 režnja češnjaka.

Pristavite u slanu kipuću vodu kuhati krumpir narezan na kockice i sasvim mlado, zeleno lišće kupusa (prije no što se počne svijati u glavicu). Posebno na masti ispržite kockice slanine. Umiješajte u nju vilicom zgnječeni krumpir i kupus narezan na rezance te nasjeckani češnjak. Stavite opet na vatru, dolijte vodu u kojoj se kuhalo povrće i prokuhajte da dobijete gustu juhu. (Recept: Restoracija Nebesa, Idrija)

Škembić-čorba

PRIPREMITE: 50 dag telećih škembića (fileka), 10 dag krumpira, 4 dag brašna, 2–3 lovorova lista, sol, papar, ulje, mljevenu crvenu papriku, kajmak (gusto i masno vrhnje).

Oprani škembić narežite na veće komade i pristavite u vodu sa solju, paprom i lovorom. Kuhajte pola sata. Na tavici načinite zapršku i zalijte je skuhanim škembićima. Dodajte krumpir narezan na kockice, a u svaki tanjur metnite 2 žlice kajmaka. (Recept: Gurman, Bihać)

Umak od jabuka i hrena

PRIPREMITE: 4 lijepe jabuke, komad hrena (veličina ovisi o njegovoj ljutoći i o vašem ukusu – koliko ljut želite da bude umak), sol, šećer, ocat.

Ogulite jabuke i naribajte ih na sitan ribež. Ogulite hren, pa i njega naribajte sitno. Pomijašajte. Posolite, sasvim malo pošećerite (ovisi o tome jesu li jabuke kiselije ili slađe) i po ukusu malo pooctite. (Recept: Aktiv žena Dubrava kod Vrbovca)

Zagorska juha

PRIPREMITE: 16 dag dimljenog mesa od vratine ili rebara, 8 dag gljiva (mogu biti i šampinjoni), 4 dag kuhane šunke, 4 dag dimljene, mesnate slanine, 30 dag krumpira, 12 dag svježe rajčice (ili malo ukuhane), 8 dag svježe paprike (zimi možete staviti mljevenu sušenu papriku), 8 dag ulja, 8 dag brašna, 1 dl kiselog vrhnja, 8 dag luka, sol, papar.

Nasjeckajte luk i ispržite ga na ulju. Dimljeno meso, šunku i slaninu narežite na kockice velike poput graška. Pirjajte ih 8 minuta na isprženom luku i dodajte paprike, gljive i rajčice, narezane također na

jednako velike kockice. Pirjajte desetak minuta da se povrće raspadne. Zalijte kipućom vodom, stavite krumpir što ste ga prije ogulili i također narezali na kockice. Kuhajte 30 minuta. Načinite od preostalog ulja i brašna svijetlu zapršku te je metnite u juhu. Pustite da provri, posolite, popaprite. Umiješajte još i vrhnje, pa pustite da još malo kuha. Prije posluživanja pospite nasjeckanim peršunovim lišćem. (Recept: Restoran Doma boraca NOR-a i omladine Jugoslavije, Kumrovec)

Županjska juha

PRIPREMITE: 50 dag povrća za juhu, ulje, 10 dag luka, 50 dag teletine, mljevenu crvenu papriku, sol, papar, 2 dl vrhnja, 1 žlica brašna, sok od pola limuna, 2 dl bijelog vina, rižu.

Sve povrće narežite na kockice veličine graška, a luk nasjeckajte i ispržite na ulju. Umiješajte preostalo povrće i propirjajte, pa meso narezano također na tako male kockice te pirjajte s malo vode da sve omekša. Posolite, popaprite, pospite paprikom. Vrhnje pomiješajte s brašnom, stavite malo vode i time legirajte juhu. Neka još malo kuha, pa nakapajte limunov sok i ulijte vino. Prije posluživanja metnite malo kuhane riže. (Recept: Hotel Astarea, Dubrovnik)

JELA OD MESA

Banatski paprikaš

PRIPREMITE: 80 dag svinjetine, 25 dag luka, sol, papar, peršunovo lišće, mljevenu crvenu alevu papriku, 1 dl ulja, 1 ljutu papričicu (feferon); za »začin« – 5 dag suhe slanine, peršunovo lišće, 2 manja režnja češnjaka, 5 dag svježe rajčice.

Ispržite nasjeckani luk na ulju, stavite meso narezano na kockice, popršite paprikom i paprom, posolite i pirjajte polijevajući povremeno juhom ili vodom jedan sat. Tad nasjeckajte zajedno sastojke za »začin«, umiješajte u paprikaš i još malo prokuhajte. Poslužite s tjesteninom. (Recept: Hotel Beograd Inter-Continental)

Beljski odrezak

PRIPREMITE: (za 10 osoba) 1 1/2 kg govedskih odrezaka (biftek ili ramstek), 30 dag slavonskoga kulena, 30 dag trapista, dimljenu slaninu.

Odreske narežite što tanje i istucite ih. Na polovicu stavite komad kulena i sir, preklopite i krajeve pričvrstite čačkalicom. Naglo ispržite na roštilju. Na roštilju ispržite i komad dimljene slanine, pa poslužite kao prilog. (Recept: Slavonska taverna hotela Turist, Osijek)

Bosanska dagara

PRIPREMITE: 1 kg luka, 1 kg junetine, 1–2 dl ulja, sol, mljevenu ljutu crvenu papriku, 1 kg svježe paprike, 1 kg patlidžana, 1 kg mrkve, 1 kg rajčica, 10 dag peršunova lišća, 15 dag češnjaka, ljutu papričicu.

Na ulju ispržite nasjeckani luk, stavite meso narezano na kockice. Kad dobije boju, posolite, stavite mljevenu papriku i svježu papriku narezanu na veće komade te propržite. Patlidžane narežite na kockice, posolite, zatim ih ocijedite i metnite u jelo, pa samo jednom promiješajte da se preprže. Umiješajte očišćenu narezanu mrkvu, te oguljene i narezane rajčice. Češnjak oljuštite, stavite u plastičnu vrećicu i istucite batićem za meso pa ga metnite u jelo. Umiješajte još nasjeckani peršun i papričicu i zalijte vodom. Kuhajte da sve omekša. Jelo je naziv dobilo po zemljanoj posudi dagara. (Recept: restaurant Kazamat, Banjaluka)

Bosanska kalja

PRIPREMITE: 1 kg janjetine ili svinjetine, veliku glavicu luka, glavicu kupusa ili kelja (2 kg), 3–4 rajčice, ulje, 4–5 većih režanja češnjaka, 2–3 krumpira, sol.

Oprano meso narežite na komade srednje veličine, pa ga propržite na ulju. Umiješajte sitno nasjeckani luk i još malo pržite da luk dobije boju. Posebno očistite kupus, operite i narežite na veće kriške. Stavite ga k mesu, a između oguljeni češnjak, narezane krumpire i rajčice. Posolite i neka se kuha na slaboj vatri 2–3 sata. Ne miješajte, samo protresajte posudu.

Bosanski lonac

PRIPREMITE: 1/2 kg govedine, 1/2 kg svinjetine, 1/4 kg teletine ili 1 teleću koljenicu, 1/4 kg krumpira, 2 glavice češnjaka, 1 veliku glavicu luka, 2 velike mrkve, 1 mali kelj, 3 zelene paprike, 20 dag mahuna, 3 velike rajčice, 1 korijen peršuna i 1 mali korijen celera, žlicu masti, žličicu crvene mljevene paprike, 10-15 zrna papra, 1 klinčić, sasvim malo cimeta (u kori), 1 čašu bijelog vina, sol.

Meso narežite na veće komade. Krumpir ogulite i narežite na ploškice, a također i korjenasto povrće. Mahune očistite i narežite na komade. Kelj očistite i narežite na veće kriške, paprike na rezance, rajčice također na kriške. Slažite povrće i meso na redove, na vrhu neka bude krumpir. Između stavite začine. Zalijte vinom i s 1/2 l tople vode u kojoj ste otopili mast. Pokrijte što bolje (nekad se vezalo pergamentom i ostavilo preko noći u krušnoj peći), pa kuhajte 3-4 sata, a u ekspres-loncu sat i pol.

Burekčići

PRIPREMITE: za vučeno tijesto –1 kg mekanog brašna, 5-6 dag soli, pola dl ulja, za nadjev – 60 dag

samljevenog mesa, veliku glavicu luka, sol, papar; 3-4 dl masnijega kiseloga vrhnja, ulje za tepsiju; prilog – kiselo mlijeko.
Zamijesite tijesto s mlakom vodom pa ga razvaljajte, zatim razvucite. Možete upotrijebiti i kupovno. Za nadjev narežite luk na tanke rezančiće, ispržite ga na ulju, stavite meso, posolite, popaprite. Tijesto narežite na manje komade, pokrijte ih nadjevom, uvijte u tanku savijaču, pa svaku savijte poput puža. Pecite ih na 250 Celzijevih stupnjeva dvadesetak minuta, odmah prelijte vrhnjem i poslužite s kiselim mlijekom. (Recept: restaurant Kazamat, Banja Luka)

Ćufte s patlidžanima

PRIPREMITE: 1 kg luka, 50 dag govedine, 25 dag svinjetine, sol, papar, mljevenu crvenu papriku, 1 dl riže, 4 dugačke zelene paprike, 1 kg rajčica, 3 kriške kruha, svežnjić peršunova lišća, jaje, mrvice, mast, 3 patlidžana.
Luk oljuštite, narežite na tanke rezance i ispržite. Posolite, popaprite, stavite mljevenu papriku i rižu. Propržite. Dodajte narezane paprike i patlidžane, pa i njih propržite malo. Tu mješavinu stavite na dno vatrostalne posude i po njoj pospite 3-4 sitno narezane rajčice. Namočite kruh. Meso sameljite dvaput, izmiješajte nasjeckani peršun, sol, papar, jaje i iscijeđeni kruh. Zamijesite i oblikujte male ćufte, uvaljajte ih u mrvice i poslažite na površe u posudi. Preostale rajčice narežite na tanke kolutove, poslažite ih preko mesa. Žlicu masti otopite sa 2 dl vode, time prelijte jelo i pecite jedan sat u pećnici.

Ćulbastija

PRIPREMITE: 1 kg govedine (rozbratna), sol, papar, 1 kg luka, mast, 3 zelene paprike.
Narežite što tanje govedinu, istucite je da bude što tanja. Popaprite, nemojte soliti. Luk oljuštite, nasjeckajte. Papriku operite i nasjeckajte. Povrće pomiješajte, stavite u zagrijanu posudu i držite je na toplome. Meso pecite na žaru: kad je jedna strana ćulbastije pečena, meso okrenite, pa ispečenu stranu posolite i popaprite. Pecite kratko da meso ostane sočno. Svaki ispečeni komad uvaljajte u luk i papriku te ostavite u istoj posudi dok sve meso ne bude prženo. Odmah poslužite s krumpirom kuhanim u slanoj vodi.

Dalmatinske kulenice-krvavice

PRIPREMITE: 2 l krvi, 1/2 kg riže, 35 dag svježe svinjetine i 30 dag slanine skinute s rebara, sol, cimet, limunovu koru, muškatni oraščić, peršunovo lišće, 1 glavicu luka, malo masti, crijeva.
Rižu skuhajte u posoljenoj vodi, pa stavite u procijeđenu krv. Luk propržite na masti, a meso i slaninu narežite na kockice i prokuhajte kratko u slanoj vodi. Pomiješajte sve sastojke, napunite crijeva i prokuhajte pola sata.

Dubrovačka pašticada

PRIPREMITE: 70 dag govedine bez kostiju (frikando), 12 suhih smokava, 4-5 suhih šljiva (bez koštica), 5 dag češnjaka, 8 dag dimljene slanine, 4 dl crnog vina, po 8 dag luka, mrkve, te korijena celera i peršuna, sol, papar, 8 dag ukuhane rajčice, 8 dl ulja, 4 dl prošeka; za njoke – 40 dag krumpira, 20 dag brašna, 0,5 dag muškatnog oraščića, 8 jaja, 8 dag maslaca; ribani parmezan.

Meso nabodite češnjakom, smokvama i suhim šljivama, posolite ga i popržite na vrućem ulju. Izvadite ga, pa na istom ulju ispržite nasjeckano korjenasto povrće i luk. Kad povrće zažuti, metnite rajčicu, vino, prošek i juhu, stavite opet meso i polako pirjajte vrlo dugo – da meso omekša. U međuvremenu skuhajte oguljeni krumpir, protisnite ga, umiješajte jaja, brašno, naribani muškatni oraščić i maslac, zamijesite tijesto, oblikujte njoke (valjuške) i skuhajte ih u kipućoj slanoj vodi. Gotovo meso izvadite i narežite, sok protisnite, provjerite treba li još soli i papra, pa poslužite uz meso i njoke. (Recept: Hotel Park, Dubrovnik, Lapad)

Gibanica s mesom

PRIPREMITE: 70 dag mljevene govedine i svinjetine, 50 dag šampinjona, 30 dag dimljene slanine, 1 kg lisnatog tijesta, 8 jaja, 5 dl slatkog vrhnja, sol, papar, peršunovo lišće, 25 dag luka, 1 dl ulja, 5 dag maslaca.

Na isprženom nasjeckanom luku i slanini ispirjajte meso te umiješajte ispirjane nasjeckane gljive. Posolite, popaprite. Polovicu razvijenog tijesta ispecite u kalupu namazanom maslacem, a gore stavite nadjev. U vrhnju razmutite jaja, posolite, umiješajte nasjeckani peršun, time prelijte meso i pecite u pećnici da se stisne. Pokrijte drugom polovicom tijesta i ispecite do kraja. (Hotel Dubrovnik, Zagreb)

Grofovski odrezak

PRIPREMITE: 80 dag odrezaka od telećeg buta, 20 dag bukovača ili vrganja ili nekih drugih gljiva, 1 dl vrhnja, 50 dag krumpira, 1 dl mlijeka, sol, papar, 10 dag luka, 60 dag različitog povrća (mahune, grašak, mrkve i sl.) 15 dag brašna, 10 dag maslaca, 2 dl ulja.

Ispržite istučene i posoljene odreske. Nasjeckani luk ispržite i kad dobije zlatožutu boju, umiješajte narezane gljive. Pirjajte desetak minuta, maknite s vatre, posolite, popaprite i umiješajte vrhnje. Povrće skuhajte svako posebno. Od mlijeka, brašna, jaja i soli načinite tijesto, umiješajte naribani oguljeni krumpir i ispecite palačinke. Na svaku palačinku stavite odrezak, preklopite i prelijte pirjanim gljivama. Uz to poslužite povrće začinjeno maslacem i pržene valjuške. (TRC »Mihanović«, Tuheljske Toplice)

Hercegovački odrezak

PRIPREMITE: 1,80 dag teletine, 20 dag hercegovačkog pršuta, 20 dag kajmaka, 10 jaja, 1,5 kg krumpira, 1 kg špinata, 2-3 režnja češnjaka, sol, papar, ulje.

Skuhajte krumpir i špinat, dobro ocijedite i malo zgnječite. Začinite paprom i nasjeckanim češnjakom, pa držite na toplom. Meso narežite na odreske, posolite ih i ispržite. Posebno umutite jaja s kajmakom, posolite ih i popaprite (pazite kod soljenja nije li kajmak jako slan). Ispecite male omlete. Na svaki odrezak stavite malo pršuta, gore stavite omlet te poslužite sa špinatom. (Recept: Hotel Ruža, Mostar)

Hrvatski složenac

PRIPREMITE: 60 dag svinjetine od buta, 1 par svinjskih kobasica sa češnjakom (češnjovki), 12 dag masne dimljene slanine, 20 dag malih šampinjona, 3 glavice luka, 6 dag ulja, sol, papar, mljevenu crvenu papriku, peršunovo lišće, govedsku juhu (može koncentrat), 4 dl bijeloga vina, 3-4 svježe rajčice za ukras, 1 dl gusto ukuhane rajčice, 1,20 kg svježega kupusa, 40 dag krumpira.

Slaninu narežite na veće komade i propržite, umiješajte sitno nasjeckani luk. Čim zažuti, stavite meso narezano na kocke kao za gulaš. Kad meso dobije boju, umiješajte cijele gljivice, propirjajte. Metnite još kobasice narezane na ploške, začine, vino i toliko juhe da jelo bude jušasto. Kupus prorežite, izvadite korijen, a listove narežite na kocke. Sirov krumpir ogulite i narežite na kocke. Pomiješajte sve sastojke, preselite u zemljanu posudu, na vrhu položite rajčice narezane na tanke kolutove. Posudu stavite u zagrijanu pećnicu da kuha i da se zapeče na 180 Celzijevih stupnjeva otprilike sat i pol. (Recept Hotel Esplanade, Zagreb)

»Jagnjeća kapama«

PRIPREMITE: 18-20 dag janjetine od plećke i rebra, sol, papar, brašno, ulje, 5 dag luka, lovorov list, 1 svežnjić mladog luka, 1 žlicu oguljene i očišćene rajčice (samo meso), 15 dag špinata, 1 žlicu slatkog vrhnja, kiselo mlijeko ili vrhnje za prilog.

Narezano meso posolite, popaprite, uvaljajte u brašno i ispržite na ulju da porumeni. Posebno na ulju ispržite nasjeckani luk, stavite meso, podlijte vodom i pirjajte s lovorom. Kad je meso 80 posto mekano, dodajte mladi luk narezan na komade dugačke 5 cm i posebno ispržen na ulju. Metnite sol, papar, rajčicu, poparen i ocijeđen špinat u listovima, te slatko vrhnje. Neka prokuha. Odmah poslužite, a svatko dodaje po ukusu kiselog vrhnja ili mlijeka. (Recept: Hotel Inter-Continental, Beograd)

Jahnija

PRIPREMITE: (za 10 osoba) 2 kg ovčetine ili junetine s kostima, 60 dag luka, 10 dag mrkve, 20 dag svježe paprike, 20 dag poriluka (prase), 5 dag češnjaka, 10 dag masnoće, 10 srednje velikih krumpira, sol, papar u zrnu, mljevene aleve paprike.
Na masnoći ispržite nasjeckani luk da porumeni, metnite narezano meso, poriluk, papriku narezanu na rezance i pirjajte 15 minuta. Umiješajte očišćenu i narezanu mrkvu, zalijte vodom da sve bude pokriveno, posolite, popaprite i lagano kuhajte 1 sat. Metnite zatim oguljene i narezane krumpire, pa kuhajte još jedan sat. Ne smije se miješati! Poslužite toplo. (Recept: Gurman, Bihać)

Janjeća sarma

PRIPREMITE: 18-20 dag janjetine od glave, isto toliko jetre, povrće za juhu, 2 dag luka, 5 dag skuhane ili pirjane riže, 1 jaje, sol, papar, peršunovo lišće, maramicu, 2 dl umaka »mileram« (bešamel s gustim, masnim vrhnjem), malo limunova soka, ulje.
Meso i jetru skuhajte s povrćem u što manje vode kao za juhu. Ohlađeno meso sameljite krupno. Umiješajte nasjeckani i na ulju isprženi luk, rižu, jaje, sol, papar i nasjeckani peršun. Maramicu (opnu) namočite u vodu, ocijedite, narežite i zavijte meso kao sarmice. Poslažite ih u vatroslanu posudu i ispecite u pećnici. Ocijedite masnoću, zalijte sarmice umakom u koji ste stavili malo limunova soka. Zapecite. (Recept: Hotel Inter-Continental, Beograd)

Janjetina ispod čripnje

PRIPREMITE: 80 dag janjetine od buta ili kare, 1 kg krumpira, 25 dag luka, 1,5 dl ulja, 2-3 grančice ružmarina, 2 lovorova lista, sol, papar.
Janjetinu narežite na dva-tri komada, posolite i stavite na nauljenu donju posudu *čripnje*. Uokolo poslažite oguljeni i na polovice ili četvrtine narezani krumpir, metnite krupno narezani luk, ružmarin, lovor, sol i papar. Prelijte uljem. Poklopite, stavite na ognjište, zagrnite žeravicom i pecite 1,5-2 sata. (Recept: Istarska konoba, Galižana)

Janjetina na durmitorski način

PRIPREMITE: 1,5 kg janjetine, 1 l mlijeka, 1 svežnjić povrća za juhu, sol, papar, list lovora, 1 kg krumpira.
Janjetinu operite, posolite i pristavite u mlijeko razrijeđeno s 1 l vode. Metnite u nj očišćeno povrće, sol, papar i lovor (ako želite). U napola skuhano umiješajte oguljen, opran i narezan krumpir. Poslužite meso, sok i krumpir. Po želji prelijte kajmakom. (Recept: Hotel Sv. Stefan)

Japrak

PRIPREMITE: 1,20 kg teletine ili junetine, 1 kg listova raštike ili mladih listova vinove loze, 3 dl ulja, 20 dag luka, 20 dag riže, 5 dag češnjaka, sol, papar, 3 grama mljevene crvene paprike, 5 dl milerama (vrlo masnoga, gustog vrhnja).

Lišće blanširajte (stavite u kipuću vodu, nakon minute-dvije preselite u ledenu, pa ocijedite). Meso sameljite, pomiješajte s ispržеnim lukom te pirjajte. Umiješajte rižu, sol, papar, papriku i češnjak. Tim nadjevom punite lišće i savijajte malo sarmice, da svaka bude zalogaj. Gusto ih poslažite u posudu, zalijte vodom ili juhom, te kuhajte jedan sat. Japrak možete preliti vrhnjem ili ga poslužite posebno. (Recept: Hotel Ruža, Mostar)

Kolinsko pečenje

PRIPREMITE: (za 10 osoba) 80 dag svinjetine bez kosti – samljevene, 80 dag svinjetine narezane na kocke, 40 dag svježega svinjskog jezika, 40 dag svinjskog srca, 5 dag soli, 1 dag samljevenog papra, 1 režanj češnjaka, 1 žličicu mljevene crvene paprike, svinjsku maramicu *(rečicu).*

Jezik i srce narežite na kockice, pa pomiješajte s drugim mesom, nasjeckanim češnjakom i začinima. Oblikujete dugoljasti hljeb i omotajte ga *rečicom* (svinjskom maramicom). Dobro je zamotati još i u aluminijsku foliju. Mora odležati najmanje preko noći, a dobro je cijeli dan. Onda pecite jedan sat na srednje jakoj temperaturi. Pečete li omotano u foliju, tad je maknite posljednjih 10 minuta da pečenka dobije boju. (Recept: Aktiv žena Mursko Središće)

Koljenica Picok

PRIPREMITE: 2,5 kg svinjske koljenice, 20 dag luka, 15 dag domaće dimljene kobasice, 20 dag paprike, 18 dag rajčice, 2 dl vrhnja, 1 dl vina, sol, papar, mast, peršunovo lišće.

Koljenice operite, posolite i prepecite na masti (svi podravski specijaliteti uglavnom se rade na masti), pa ostavite na toplomu mjestu. Na istoj masti ispirjajte luk da se zažuti, umiješajte paprike i pirjajte desetak minuta, pa stavite narezane rajčice i usitnjene kobasice. Dodajte koljenicu i polako pirjajte dodavajući vino. Posolite, popaprite. Prije posluživanja ulijte vrhnje u sok. Poslužite s mladim krumpirima posutima peršunovim lišćem. (Recept: Hotel Picok, Đurđevac)

Koljenica u kupusu

PRIPREMITE: 2 dimljene svinjske koljenice po 70-80 dag, 1 glavicu kiselog kupusa, mljevenu crvenu papriku.

Odvojite vanjske listove s glavice kupusa, pa njima omotajte dimljene koljenice. Stavite ih u posudu, uz

njih stavite sredinu glavice kupusa. Zalijte vodom i kuhajte tri do tri i pol sata. Odmotajte koljenice, a uz njih poslužite srednji dio glavice posut s malo crvene paprike. (Recept: Restoran »Vuk«, Beograd)

Komitski ražanj

PRIPREMITE: po 40 dag janjetine, svinjetine, piletine i jetre; 10 dag svježe paprike, sol, papar, 40 dag kajmaka.

Mesa neka bude 4-5 vrsta. Narežite ga na ploškice tanke 1/2 cm. Oprane i očišćene paprike narežite na široke rezance pa ih nabadajte neizmjence s mesom na ražnjiće. Ispržite na roštilju. Preko ispečenoga stavite kajmak. (Recept: Hotel Bristol, Skopje)

Kosovska osfma

PRIPREMITE: janjeći but težak 2 kg, 1 janjeću jetru, 3 žlice maslaca, sol, papar, šalicu riže, 2 jaja, 10 dag dimljene slanine, još maslaca za lim i podlijevanje.

Oprani janjeći but prelijte provrelom vodom i ostavite nekoliko minuta u vodi. Zatim meso ocijedite, obrišite i narežite tako da dobijete 4 velika odreska, dobro ih istucite i istanjite. Metnite odreske jedan na drugi i oštrim nožem odrežite krajeve da dobijete 4 jednaka četverokuta. Jetru operite, sitno nasjeckajte, ispržite na maslacu. Posolite, popaprite, zalijte vodom i kuhajte pola sata. Umiješajte rižu i pirjajte još desetak minuta. U ohlađenu jetru umiješajte jaja, pa tom smjesom premažite odreske i složite jedan na drugi. Četvrti odrezak nemojte premazati nego ga nabodite (špikajte) komadićima slanine. Zemljanu tepsiju namažite maslacem, u nju pažljivo stavite meso i prelijte ga vrelim maslacem. Pecite u pećnici povremeno zalijevajući vlastitim sokom.

Kosovski čil-burek

PRIPREMITE: 1 kg ovčetine; za tijesto – 1 kg brašna, 4 jaja, 4 šalice kiseloga mlijeka, sol; 60 dag masla ili masti; za preljev – 5 dl kiseloga mlijeka, 3 režnja češnjaka, papar.

Skinite janjeće meso s kostiju pa ga sameljite, a kosti skuhajte sa 5 dl vode. Zamijesite tijesto malo tvrđe nego za savijaču. Podijelite ga na 12 komada, svaki dio tanko razvaljajte i ostavite ih odijeljeno da se suše. Na 10 dag masla pržite meso dok se ne ispari sav sok. Posolite, popaprite. Posebno otopite preostalu masnoću. U vatrostalnu posudu slažite jedan po jedan list tijesta, naizmjence s mesom. Svaki list tijesta poškropite otopljenom masnoćom i juhom u kojoj su se kuhale kosti. Na vrhu neka bude tijesto. U kiselo mlijeko umiješajte usitnjeni češnjak i time prelijte burek. Pecite na srednje jakoj vatri i poslužite topao.

Leskovačka mućkalica

PRIPREMITE: 18-20 dag svinjetine od buta ili karea (bez kosti), 15-20 dag luka, ulje, 5 dag pečene paprike (bez kožice i sjemena), 5 dag oguljenih i očišćenih rajčica, 1 ljutu papričicu, papar, sol, peršun.

Nasjeckani luk ispržite, umiješajte na kockice narezanu papriku, rajčicu i sitno nasjeckanu papričicu. Posolite, papaprite, dodajte nasjeckani peršun. Meso narežite na tanke odreske, istucite, ispržite i narežite na komade od 2 cm, pa prelijte povrćem. U Leskovcu stavljaju još ispržene domaće kobasice, isprženu teleću jetru, te još sirovoga nasjeckanog luka. (Recept; Hotel Interkontinental, Beograd)

Lička janjetina u kupusu

PRIPREMITE: 40 dag janjetine, 1,20 kg svježeg kupusa, 40 dag mrkve, 60 dag crvenoga luka, 5 dag češnjaka, 3 lovorova lista, limun, 2 dl bijeloga vina, sol, papar u zrnu, mljevene crvene paprike, 50 dag rajčica, 3-4 paprike.

Luk i češnjak oljuštite i narežite. Mrkvu ostružite, operite i narežete. Paprike i rajčice operite, očistite i narežite, a zimi stavite ukuhanu rajčicu. Kupus narežite na četvorine, izrežite korijen. Meso narežite na kocke. U veću posudu na dno stavite kupus, na nj ostalo povrće, a na vrh meso. Zalijete vodom, da sve bude pokriveno, stavite začine. Kuhajte dugo da kupus omekša. Zalijte vinom i metnite toliko limunova soka koliko želite. Neka provri još jednom.

Lički kupus i meso

PRIPREMITE: 50 dag dimljenog okršnjaka (bunceka), 50 dag dimljenih svinjskih rebara, 50 dag dimljene slanine, 2 kg rezanoga kiselog kupusa.

U lonac slažite redove mesa i kupusa, dobro zalijte hladnom vodom i kuhajte na jakoj vatri nekoliko sati da sve omekša.

Loptice sa šunkom

PRIPREMITE: 1 kg krumpira, 8 dag masla, 3 jaja, žličicu soli, 1 glavicu luka, 50 dag domaće dimljene šunke, 1 svježnjić peršunova lišća, 1 režanj češnjaka, 30 dag kukuruzne krupice; jaja, mrvice i ulje za prženje.

Skuhani krumpir ogulite i protisnite, umiješajte sol, jaja i maslo. Razvaljajte što tanje tijesto i narežite ga na kvadrate. Skuhajte šunku i nasjeckajte je, a u vodi skuhajte kukuruznu krupicu kao mekanije žgance. Metnite šunku, te nasjeckane luk, češnjak, i peršun. Od toga načinite loptice, svaku umotajte u kvadrat krumpirova tijesta, umočite u jaja i mrvice, pa ispržite u dubokoj masnoći. (Recept: Aktiv žena Dulepska kod Vrbovca)

Ljetna sarma

PRIPREMITE: 15 listova zelenoga dalmatinskog kupusa, 25 dag svinjetine i 25 dag govedine (samljeve-

no i pomiješano), 10-15 dag dimljene slanine, 1 šalicu riže, 1 jaje, sol, papar, svežnjić peršunova lišća, 3/4 tube ukuhane rajčice, 4 dl kiselog vrhnja.

Listovima izrežite tvrde žile, metnite ga u kipuću vodu i prokuhajte (blanširajte) da malo omekša. Preselite ga u hladnu vodu. Od mesa, nasjeckane slanine, jaja, riže, soli, papra i nasjeckanog peršuna načinite nadjev. Stavite nadjev na lišće i načinite sarmice. Poslažite ih u posudu i zalijte rajčicom u koju ste stavili toliko vode da sarmice budu pokrivene. Pritisnite ih poklopcem manjim od lonca da se ne dižu. Kuhajte na laganoj vatri sat i pol do dva sata. Sutradan su još bolje! Prije posluživanja u sok umiješajte vrhnje, još jednom prokuhajte, provjerite treba li još soli. (Recept: Aktiv žena Lapad)

Makedonska musaka

PRIPREMITE: 5-6 patlidžana, sol, brašno, 3 jaja, mast, 2 glavice luka, 50 dag mljevene svinjetine, papar, svežnjić peršunova lišća, 3 rajčice, 3 zelene paprike, 3 dl gustoga masnoga kiselog vrhnja, juhu, 2 dl kiselog mlijeka.

Patlidžane oljuštite što tanje, narežite na tanke kriške i posolite. Nakon nekog vremena istisnite ih, uvaljajte u brašno i razmućeno jedno jaje, ponovo u brašno i ispržite. Ispržene stavite da se ocijede i držite na toplome. Luk oljuštite, nasjeckajte, ispržite. Umiješajte meso i ispržite. U ohlađeno meso stavite 1 jaje, sol, papar, nasjeckani peršun, narezane rajčice i paprike. U vatrostalnu posudu slažite red patlidžana, red mesa zaliven vrhnjem i tako redom. Na vrhu neka budu patlidžani. Pomiješajte malo juhe ili vode s kiselim mlijekom, umiješajte jaje i sol, zalijte preko musake i pecite 45 minuta na umjerenoj vatri.

Međimurska hladetina

PRIPREMITE: (za 10 osoba) 1 kg sušenih (dimljenih) svinjskih nožica, 1 kg svježe svinjske glave, 1,5 kg dimljenih svinjskih kožica, 1 kg dimljenoga svinjskog bunceka (kračice), 2 lovorova lista, sol, 2-3 režnja češnjaka, 2 glavice luka, 10 zrna papra, mljevenu crvenu papriku.

Meso operite, stavite u posudu i zalijte s 5 litara hladne vode. Posolite (oprezno, dimljeno je meso slano!), metnite lovor, papar te samo oguljeni luk i češnjak. Kuhajte na sasvim niskoj temperaturi polagano osam do deset sati. Iz hladetine izvadite luk, češnjak, lovor i papar, meso odvojite od kostiju i narežite, pa raspodijelite po zdjelama i tanjurima. Zalijte juhom u kojoj se kuhalo, a odozgo pospite za ukras mljevenom paprikom odmah ili kad se stegne. (Recept: Međimurska hiža, Balgovec kod Čakovca)

Moslavačko meso u kupusu

PRIPREMITE: 1,25 kg svinjskih rebara (lijepo mesnatih), 1,5 kg kiselog kupusa, 1/2 kg krumpira, 4

žlice masti, 4 žlice brašna, sol, mljevenu crvenu papriku.**

Operite meso i ostavite u komadu. Nasjeckani kupus propržite na polovici masti, stavite meso, zalijte vodom i kuhajte 2 sata. Posebno skuhajte krumpir. Načinite od preostale masti zapršku, poprašite mljevenom paprikom i stavite u kupus. Prokuhajte da se jelo zgusne. S time poslužite samo oguljeni skuhani krumpir. (Recept: HUTRO Garić, Garešnica)

Mostarski buredžici

PRIPREMITE: 40 dag brašna, 1 kg teletine ili junetine, 15 dag luka, 6 grama bijelog luka, 15 dag maslaca, 1 litru kiselog mlijeka, 1,5 dl ulja, sol, papar.

Od brašna, malo ulja, soli i vode načinite vučeno tijesto (za savijaču). Ispirjajte luk na ulju, umiješajte sitno nasjeckano meso i ispirjajte ga dopola. Posolite, popaprite, pa time pokrijte razvučeno tijesto i savijte u uske savijače. Ispecite (15-20 min) da lijepo porumene, pa ih narežite. U međuvremenu na maslacu sasvim malo propržite očišćeni i nasjeckani češnjak, prelijte ga kiselim vrhnjem, pa tim preljevom prelijte buredžike. (Recept: Hotel Ruža, Mostar)

Mostarski vinogradarski ćevap

PRIPREMITE: 2 kg teletine (file), 3 dl ulja, 50 dag patlidžana, 50 dag rajčica, 50 dag paprika, 30 dag maslaca, 3-4 režnja češnjaka, svežnjić peršunova lišća, sol, papar, mljevenu crvenu papriku, 20 dag kajmaka.

Od teletine narežite male medaljone, pa ih ispržite na maslacu. Posebno ispržite na preostalome maslacu nasjeckani luk, umiješajte narezane patlidžane i propirjajte. Dodajte na rezance narezanu papriku i rajčice, te bijeli luk. Ispirjajte. Posolite, popaprite i stavite usitnjeni češnjak, pa time prelijte teletinu i pospite nasjeckanim peršunom. (Recept: Hotel Ruža, Mostar)

Naduvak (»kuglof«) s dimljenom vratinom

PRIPREMITE: 60 dag brašna, omot kvasca, 1 žličicu soli, 1 dimljenu vratinu, malo masti, žutanjak.

Kvasac otopite u malo vode i ostavite da uzađe. Zamijesite ga s brašnom, stavite sol i toliko vode da dobijete tijesto kao za bijeli kruh. Ostavite neka uzađe na toplome. Onda razvaljajte, omotajte oko skuhane vratine i stavite u zamašćeni kalup. Neka još jednom uzađe, pa premažite žutanjkom i pecite četrdesetak minuta na srednje jakoj vatri. (Recept: Aktiv žena Gradec kod Vrbovca)

Orman-ćevap

PRIPREMITE: 40 dag janjetine, 30 dag teletine, 2 glavice luka, 4 žlice ulja, 2 svježnjića peršunova lišća, 2-3 rajčice, mrkvu, sol, papar, janjeću maramicu (opnu); za preljev – litru mlijeka, 6 jaja.

Meso narežite na kockice, oljušteni luk sitno nasjeckajte i ispržite na ulju. Umiješajte narezane rajčice te mrkvu koju ste ostrugali, oprali i narezali na kockice. Ispirjajte, stavite meso i polovicu nasjeckanog peršuna. Posolite, popaprite. Janjeću maramicu narežite na kvadrate pa jedan po jedan stavljajte u zdjelicu za kompot i u nj žlicu-dvije nadjeva. Maramicu ovijte oko mesa i slažite u nauljenu vatrostalnu posudu. Stavite u zagrijanu pećnicu i kada dobiju boju, zalijte preljevom: u mlijeku umutite jaja, sol, papar i preostali peršun. Metnite opet u pećnicu da se zapeče (otprilike 20 minuta) i odmah poslužite taj makedonski specijalitet. (Recept: Hotel Inter-Continental, Zagreb)

Osječki odrezak

PRIPREMITE: (za 10 osoba) 1,80 kg telećih odrezaka, 20 dag praške šunke, 20 dag gljiva, 4 jaja, sol, papar, 20 dag luka, nekoliko žlica ulja; brašno i jaja za paniranje, ulje za prženje; za okruglice od krupice – 4 jaja, 2 žlice masti, 3 žlice krupice, 2 žlice bijeloga brašna, sol, mast i mrvice.

Na masti ispržite nasjeckani luk, umiješajte nasjeckanu šunku i narezane gljive pa ispržite. Posolite, popaprite i umiješajte jaja. Maknite sa štednjaka da nadjev ostane mekan. Odreske posolite, istucite, namažite nadjevom, savijte i pričvrstite čačkalicama. Panirajte u brašno i jaje, pa ispržite u dubokoj masnoći. Uz to poslužite povrće i okruglice od krupice, koje ćete pripremiti ovako: mast izmiješajte sa krupicom, stavite žutanjke, dobro izmiješajte, stavite sol, brašno i snijeg od bjelanjaka. Žlicom grabite okruglice i skuhajte u kipućoj slanoj vodi. Prelijte ih prženim mrvicama. (Recept: Slavonska taverna hotela Turist, Osijek)

Otočka pečenka u posudi

PRIPREMITE: svinjsku pečenku (bez kosti) tešku otprilike 1 kg, malo ulja, suhu slaninu, sol, papar, lovor, majčinu dušicu, ružmarin, kozalac, 3 režnja češnjaka, čašicu lozovače, po potrebi još masti.

Zemljina posuda mora biti toliko velika da u nju jedva ugurate meso. Obložite dno i stranice tankim odrescima suhe slanine. Nasjeckajte češnjak, stavite malo ulja, nasjeckane začinske biljke (osim lovora, koji ćete staviti u dno posude). Meso obilato posolite pa istrljajte dobivenom mješavinom, ugurajte ga u posudu, zalijte lozovačom i pokrijte suhom slaninom. Pecite oko dva sata na srednje jakoj vatri. Ako je potrebno, metnite masti da meso bude zaliveno i nema dodira sa zrakom, a prije toga na vrh stavite još

malo ružmarina i lovora. Sasvim ohlađeno metnite u hladionik ili škrinju, pa može dugo stajati. Poslužuje se hladno.

Papazjanija

PRIPREMITE: 50 dag govedine od prsa i 25 dag od rebara, 1 kg luka, sol, papar, mljevenu crvenu papriku, 1 sveženjić povrća za juhu, 7 režnjeva češnjaka, 5–6 krumpira, 2 dl razvodnjenoga vinskog octa, mast.

Meso narežite na komadiće, posolite, popaprite i ostavite da stoji dok pripremate povrće. Povrće za juhu očistite i narežite na tanke ploške. Luk oljuštite, nasjeckajte i ispržite. Metnite mljevenu papriku i papar, pa povrće. Krumpir ogulite, narežite na komadiće i umiješajte u povrće. Češnjak podijelite na češnjeve, ostavite najdonju ljusku i tako stavite u jelo. Umiješajte još meso, malo popržite pa zalijte octom. Dolijte vode da bude sve pokriveno, posudu dobro zatvorite (nekad se zatvaralo pergamentom) i polako kuhajte 4 sata. Takva starinska jela izvanredno i mnogo brže uspijevaju u ekspres-loncu.

»Pečenje vu vrečici i kalapajsani kalamper«

PRIPREMITE: 1 kg svinjetine bez kosti, sol, papar, 1 režanj češnjaka, senf, 1 limun, 1 svinjsku maramicu; 1 kg krumpira, 2 glavice luka, 2–3 žlice masti, 1 žlicu crvene paprike, 2 žlice ajvara, 5 dag suhe slanine, malo juhe.

Kare odvojite od kosti. Meso posolite, popaprite, natrljajte češnjakom i senfom, omotajte maramicom i ostavite preko noći. Sutradan ga obložite vrlo tankim kriškama limuna i ispecite u pećnici. U međuvremenu skuhajte krumpir, ogulite ga i narežite kao za restanje. Na masti ispirjajte narezani luk s kockicama suhe slanine, umiješajte papriku i ajvar, pa krumpir. Posolite i propirjajte zalijevajući juhom. Poslužite uz pečenje. (Recept: Međimurska hiža, Čakovec)

Podravski vinogradski gulaš

PRIPREMITE: 40 dag svinjetine, 10 dag rajčice, 20 dag paprike, 5 dag masti, 20 dag luka, sol, crvenu papriku, 3,5 dl bijelog vina.

Nasjeckajte luk i zažutite ga na masti. Meso narežite na kockice i pomiješajte s lukom. Pirjajte da meso omekša. Tada dodajte oprane, očišćene i narezane paprike i rajčice. Pirjajte i dolijevajte vinom. Posolite, stavite crvenu papriku. Sok se mora smanjiti na polovicu. Poslužite s bijelim žgancima. (Recept: Hotel Inter-Continental, Zagreb)

Podvarak

PRIPREMITE: pečenku od 2 kg – svinjetinu, gusku, puricu ili patku, 2,5 kg narezanoga kiselog kupusa, 2–3 glavice luka, sol, ulje.

Očišćenu pečenku posolite, nauljite i stavite peći u pećnicu. Podlijevajte vodom. Kiseli kupus malo isperite, da ne bude prekiselo. Luk nasjeckajte, ispržite na masti i umiješajte kiseli kupus. Zalijte s 3 dl vode i pirjajte sve dok se ne ispari sva voda. Tad iz lima izvadite pečenku, a uljem u kojemu se meso peklo zalijte kupus, metnite ga na dno lima, na nj pečenku i stavite sve opet u pećnicu. Neka se dalje peče, ukupno oko tri sata. Pečenku pomalo zalijevajte toplom vodom, a kupus povremeno miješajte da sav postane smeđ.

Pohana šunka

PRIPREMITE: 25 dag domaće suhe (dimljene) šunke, 1 jaje, 1 dl mlijeka, 2 žlice brašna, mast za prženje, mrvice.

Sirovu (nekuhanu) šunku narežite na tanke ploške i namočite u hladnu vodu preko noći da omekšaju. Sutradan pomiješajte jaje, mlijeko i brašno u glatko tijesto i u nj umačite komade šunke, uvaljajte ih u mrvice, pa ispržite na masti. (Recept: Aktiv žena Brčevac kod Vrbovca)

Pohane palačinke sa šunkom

PRIPREMITE: 12 palačinki, 15 dag domaće dimljene šunke (kuhane), 3–4 žlice gustog vrhnja, jaja, mrvice, mast.

Palačinke ne smiju biti slatke. Šunku sitno nasjeckajte i pomiješajte s toliko vrhnja da se poveže u gusti nadjev. Time premažite palačinke, zavijte ih, pa umočite u razmućeno jaje i mrvice. Ispohajte na vrućoj masti. Odmah poslužite. (Recept: Aktiv žena Srpska Kapela)

Popečci na seljački način

PRIPREMITE: 1 kg svinjetine od buta, 15 dag pileće jetre, 15 dag praške šunke, brašno i jaje za paniranje, ulje; za umak – 25 dag šampinjona, 1,5 dl bijeloga vina, 1/4 dl konjaka, maslac, mljevenu crvenu papriku, 1 dl slatkoga i 1 dl kiseloga vrhnja, malo brašna, malo juhe.

Meso narežite na manje, tanke odreske, na svaki stavite odrezak šunke i narezanu propirjanu jetru. Savijte meso, zavežite, uvaljajte u brašno i jaje, pa ispržite u dubokoj masnoći. U međuvremenu na maslacu propirjajte gljive, poprašite ih crvenom paprikom, zalijte vinom, konjakom i juhom, prokuhajte. U vrhnje umiješajte brašno i sol, time zalijte umak, neka još malo vri, pa prelijte preko svitka. (Recept: Hotel Dubrovnik, Zagreb)

»Presmušt«

PRIPREMITE: 1 svinjski želudac, 2 glavice luka, 2 režnja češnjaka, 1,5 svinjske glave (3–4 kg), 50–90 dag srca, sol, papar u zrnu i samljeven, 2 lovorova lista, malo mljevene crvene paprike.

Za ovu tlačenicu želudac očistite, operite, ostružite ga izvana i iznutra. Stavite ga u hladnu vodu s narezanim lukom i češnjakom, pa ostavite stajati najmanje dva sata da izgubi miris. Za nadjev skuhajte srce sa solju i paprom u zrnu. Tu vodu bacite. Posebno skuhajte glavu sa solju, paprom u zrnu i lovorom. Meso se mora odvajati od kostiju. Očistite to meso od kostiju, pa narežite na rezance kao i srce. Zalijte s toliko juhe u kojoj se kuhala glava da se poveže. Posolite, popaprite, pospite malo paprike za boju. Smjesu mijesite da bude jednolično žitka te njome napunite želudac. Otvore stisnite, kroz kožu provucite drvene ražnjiće, pa ih još zavežite konopčićem. Metnite želudac u kipuću vodu i kuhajte pola sata. Skuhan stavite između dvije daske i opteretite da se tiješti. Tako neka stoji dvanaest sati, pa ga još dva dana držite u dimu. (Recept: Aktiv žena Nedelišće kod Čakovca).

Prokupačke dimljene vešalice

PRIPREMITE: svinjetinu od vrata bez kostiju, sol, mast.

Meso narežite na komade teške 25 dag, posolite i dimite na *ćumuru* (drvenom ugljenu) da se težina smanji na 20 dag. Dimljeno meso pecite na masti dvadesetak minuta u pećnici, pa poslužite sa salatom od pečenih paprika ili kiselog kupusa.

Punjena govedina na zagrebački način

PRIPREMITE: 1 kg govedskog odreska (u komadu), 30 dag samljevene teletine, 10 dag dimljene slanine, 2 glavice luka, 3 režnja češnjaka, 30 dag korjenastog povrća (mrkve, celera, peršuna), sol, papar, naribani muškatni oraščić, lovorov list, mljevenu crvenu papriku, 5 g ukuhane rajčice, 1,5 dl crnog vina, 1,5 dl ulja, malo brašna; prilog – valjušci od krumpirova tijesta, zapečeni grah i šljive.

Govedinu istucite, posolite i popaprite. U teletinu dodajte začine, nasjeckanu slaninu, luk i češnjak. Time premažite govedski odrezak (neka bude što tanji). Savijte ga, zavežite uzicom i uvaljajte u brašno. Popržite savitak sa svih strana na ulju, umiješajte očišćeno i narezano povrće, lovor i druge začine pa polako pirjajte podlijevajući vodom. Gotov odrezak stavite na toplo, povrće protisnite i umaku dotjerajte okus. Odstranite uzicu sa savitka, narežite ga, prelijte umakom i poslužite s valjušcima, grahom i šljivama. (Recept: Šestinski lagvić, Zagreb)

Punjeni odrezak

PRIPREMITE: 1,20 kg telećih odrezaka, 30 dag šunke, 6 tvrdo kuhanih jaja, 2–3 žlice vrhnja, 10 dag kiselih krastavaca, 18 dag dimljene slanine, 1 svežnjić peršunova lišća, sol i papar; za umak – 12 dag masti, 20 dag brašna, 2 dag senfa, 7 dl juhe, 2 dl crnoga vina, limun.

Istucite odreske, očistite od žilica i posolite. Slaninu, šunku, krastavce i jaja isjeckajte na kockice i povežite vrhnjem. Time premažite odreske, pričvrstite čačkalicama i ispržite ih. Odreske držite na toplomu. Na masnoću od prženja stavite mast i s brašnom načinite zapršku. Zalijte vinom i uljem, umiješajte senf, limunov sok po ukusu i papar. Prokuhajte, u to stavite odreske i ispirjajte ih. Poslužite s okruglicama od kruha. (Recept: Hotel »Matija Gubec«, Stubičke toplice)

Ribice

PRIPREMITE: za tijesto – 50 dag mekoga brašna, 2–3 dag soli, 1/4 dl ulja; za nadjev – 25 dag samljevenog mesa, malu glavicu luka, sol, papar; za preljev – 2 1/2 dl jogurta, 2 dl masnijega kiselog vrhnja; za drugi preljev – 1 dl vrhnja, 10 dag češnjaka.

S mlakom vodom zamijesite tijesto, podijelite u 2 dijela i svaki dio razvucite na promjer 50 cm. Jedan list nauljite, na nj stavite drugi pa probajte razvući još malo. Narežite na kvadrate 5×5 cm. Za nadjev pomiješajte meso s nasjeckanim lukom, posolite, popaprite. Nadjev podijelite na tijesto, pa svaki komadić savijte i stisnite. Poslažite ih na nauljeni lim i odozgo malo pouljite. Pecite 20 minuta na 220 Celzijevih stupnjeva. Za preljev pomiješajte jogurt i vrhnje, time prelijte porumenjene ribice, stavite opet u pećnicu i isključite je. Neka ostanu 5 minuta u isključenoj pećnici. U preostalo vrhnje umiješajte sitno nasjeckani češnjak i time prelijte poslužene ribice. (Recept: restaurant Kazamat, Banjaluka)

Rokovnjački zrezek

PRIPREMITE: 4 teleća odreska teška po 16–18 dag, 12 dag šunke, 20 dag bohinjskoga sira (ili ementalera) 12 dag kiselih krastavaca; za umak – 2 dl slatkoga vrhnja, sol, papar, ulje za prženje.

Istucite odrezak i na nj stavite komadić šunke i sira, narezani krastavac te savijte. Posolite. Dobro je omotati bijelim koncem da se ne raspadne. Ispržite odrezak sa svih strana, zalijte najprije s malo vode pa pirjajte da omekša, onda u sok umiješajte sol, papar, vrhnje i nasjeckane ostatke šunke. (Recept: Hotel Union, Ljubljana)

Sarma

PRIPREMITE: 1 kg samljevenog mesa (miješana svinjetina i govedina), žlicu, dvije masti, 3–4 glavice

luka, 20 dag riže, sol, papar, mljevenu crvenu papriku, veliku glavicu kiseloga kupusa, 50 dag dimljene slanine, 50 dag dimljenih rebara; za zapršku – 30 dag ulja i žlicu brašna.

Na masti ispržite oljušteni, nasjeckani luk, stavite meso te ispržite i njega. Maknite s vatre, umiješajte rižu, sol, papar i papriku. Dobro promiješajte, pa stavljajte po žlicu-dvije nadjeva na oprane listove kiseloga kupusa. Svaki savijte u sarmu. Ostatak kupusa nasjeckajte i dijelom pokrijte dno velikog lonca. Slažite sarmu u redove, između njih narezanu slaninu i rebra. Na vrh metnite preostali kupus. Zalijte vodom i kuhajte 3–4 sata. Načinite zapršku, stavite u sarmu i prokuhajte još malo. (Recept: Restoran Vuk, Beograd)

Sarma na starinski način

PRIPREMITE: 1 kg narezanoga kiseloga kupusa, 25 dag dimljenog mesa, 10 dag dimljene slanine, 10 dag ječmene kaše (»geršla«), 1 glavicu luka, 2 režnja češnjaka, 2 žlice masti, 3 kuhače brašna, malo mljevene crvene paprike, sol.

Prokuhajte dimljeno meso i slaninu narezanu na kockice, pa u to umiješajte isprano zelje i kuhajte da omekša. Posebno u posoljenoj vodi skuhajte kašu. Na masti ispržite nasjeckani luk, stavite mljevenu crvenu papriku, te nasjeckani i zgnječeni češnjak i brašno, pa miješajte da dobijete zapršku. Umiješajte je u jelo i pustite da dobro provri. Provjerite treba li još začina. (Recept: Aktiv žena Rakovec kod Vrbovca)

Sarma u trsovu listu

PRIPREMITE: 90 dag svinjetine i govedine (samljeveno i pomiješano), 10 dag riže, 10 dag luka, 15 dag dimljene slanine, sol, papar, mljevenu crvenu papriku, 8 dag masti, 10 dag brašna, 15 dag ukuhane rajčice, mlado lišće vinove loze (trsa).

Na malo masti ispirjajte nasjeckani luk, umiješajte i propržite nacjeckanu slaninu. Maknite s vatre, stavite meso, rižu, sol, papar i mljevenu crvenu papriku. Poparite lišće da omekša, stavljajte u nj nadjev i savijajte sarme. Slažite na gusto u posudu, zalijte razrjeđenom rajčicom i ispecite u pećnici. Pazite da sarme budu neprestano pokrivene. Načinite zapršku od masti i brašna, razrijedite i stavite u jelo. (Recept: Aktiv žena Vrbovec)

Sekelji-gulaš s ječmenom kašom

PRIPREMITE: 1 kg svinjetine, 15 dag ječmene kaše, 1 kg kiselog kupusa, 2 glavice luka, žličicu slatke mljevene crvene paprike, žličicu papra, 8 dag masti, sol.

Na masti ispržite nasjeckani luk da porumeni. Stavite narezano meso i pirjajte. Miješajte i podlijevajte

vodom da omekša. Na ispirjano meso metnite nasjeckani kiseli kupus pa pirjajte dalje. Kašu skuhajte posebno te je dodajte u omekšani kupus. Začinite paprikom, paprom i posolite. (Aktiv žena »Matija Gubec«, Vrbovec)

Sinjski harambašići

PRIPREMITE: 40 dag govedine od vrata i plećke, 2 režnja češnjaka, 1 luk srednje veličine, 10 dag dimljene slanine, peršunovo lišće, sol, papar, malo muškatnog oraščića, 12 listova kiselog kupusa, 40 dag naribanoga kiselog kupusa, mast, kost od pršuta, svježu šuplju govedsku kost, 5 dag suđuka (dimljene kobasice), 20 dag kaštradine (sušene bravetine ili kozletine).

Pomiješajte nasjeckanu slaninu i meso, a zatim nasjeckani luk, češnjak i peršun, te naribani oraščić. Na listovima žilu natucite batićem ili je odrežite, punite nadjevom i svijajte male sarme. U posudu slažite nagusto sarmice ukrug, a na dno prije toga stavite kožu od pršuta i naribani kupus. U sredini će ostati praznina, a u nju ćete složiti obje kosti, suđuk i kaštradinu. Zalijte vodom da bude pokriveno i kuhajte 2–3 sata. Najbolje je skuhati dan unaprijed, da se jede sutradan, podgrijano. (Recept: Hotel Alkar, Sinj)

Slagani burek

PRIPREMITE: 50 dag vučenog tijesta (za savijaču), 30 dag junetine bez kostiju, 10 dag luka, 10 dag ulja, sol, papar, malo juhe.

Samljeveno meso pomiješajte s nasjeckanim lukom, posolite i popaprite. U nauljenu tepsiju slažite tijesto u redove, svaki red poškropite uljem i pokrijte slojem mesnog nadjeva. Stavite u veoma zagrijanu pećnicu i pecite deset minuta. Zatim snizite temperaturu i pecite burek zalijevajući ga povremeno juhom. (Recept: Hotel Bosna, Banjaluka)

Slavonski savijutak

PRIPREMITE: (za 10 osoba) 1,5 kg svinjetine bez kostiju (od buta ili plećke), 50 dag nadjeva za kobasice (samljevena svinjetina, 3 dag mljevene crvene paprike, 1 dag papra, 1 dag soli), ulje, masnoća.

Svinjetinu narežite na dva velika odreska i istucite ih. Pomiješajte sastojke za nadjev, time premažite meso, savijte ih i vežite čistom uzicom. Pecite u pećnici jedan sat na 200 Celzijevih stupnjeva. Podlijevajte sokom. Malo ohladite i narežite, poslužite uz to sataraš, krumpir kuhan u slanoj vodi. (Recept: Slavonska taverna hotela Turist, Osijek)

Složenac »Neretva«

PRIPREMITE: 1 kg teletine, 1,60 dag brašna, 6 jaja, 1 kg špinata, 25 dag maslaca, 5 dl mlijeka, sol, papar, 30 dag naribanoga sira.

Oprani špinat narežite, nasolite pa ostavite da stoji. Od 1,40 kg brašna, soli, jaja i soka što ste ga istisnuli iz špinata zamijesite tijesto, razvaljajte ga i narežite na široke rezance. Skuhajte ih. Teletinu narežite na uske rezančiće i ispirjajte je. Posebno načinite preljev: otopite maslac, stavite na nj 20 dag brašna, načinite svijetlu zapršku i zalijte mlijekom. Prokuhajte, posolite i popaprite. Vatrostalnu posudu namažite maslacem, stavljajte red rezanaca, red mesa i tako redom. Prelijte preljevom, pospite ribanim sirom i ispecite u pećnici. (Recept: Hotel Ruža, Mostar.

Slovenski lonac s prosom

PRIPREMITE: glavicu kupusa, 50 dag svinjetine, 3 žlice masti, 2 glavice luka, 2 dl prosa, žlicu pekmeza od rajčica, mažuran.

Oljuštite luk i popržite na masti da se zarumeni. Meso narežite kao za gulaš pa ga propržite na luku. Kupus narežite na rezance i pomijašajte s mesom, zalijte vodom ili juhom, umiješajte rajčicu. Kuhajte na umjerenoj vatri. U gotovo jelo umiješajte oprano proso i mažuran te kuhajte kratko da se proso ne raskuha.

Sogan — dolma

PRIPREMITE: 60 dag dugoljastih glavica crvenog luka za punjenje, 10 dag luka za nadjev, 40 dag samljevenog mesa, 8 dag riže, 2–3 žlice ulja, sol, papar, malo mljevene crvene paprike, malo octa, 5 dl kiselog mlijeka.

Nasjeckajte luk za nadjev i propržite ga na masnoći, umiješajte meso, malo popržite, posolite, popaprite i umiješajte rižu. Po želji može se metnuti režanj češnjaka. Posebno stavite u malo zakiseljenu vodu samo oprane, neočišćene glavice luka za punjenje i skuhajte ih pazeći da se ne raskuhaju. Onda ih stišćite tako da izlaze slojevi, tj. košuljice *(dolme)*. Vanjsku suhu košuljicu i sljedeću odbacite, a druge punite žličicom i čačkalicom (one najmanje). Poslažite ih u posudu, zalijte vodom ili juhom u koju ste metnuli mljevene crvene paprike. Pokrijte tanjurićem da ne isplivaju i pristavite. Kad dobro provri, smanjite vatru i skuhajte. Uz njih se poslužuje kiselo mlijeko ili vrhnje, da svatko uzme po želji.

Svadbarski kupus

PRIPREMITE: 25 dag dimljenih rebara, 25 dag dimljene ovčetine, 25 dag suhe slanine, glavicu kiselog kupusa tešku 2 kg, 30 dag masti, 1 mrkvu.

Kupus narežite na kriške te poslažite u posudu, a zatim stavite meso, rebra i slaninu, te narezanu mrkvu. Prelijte vodom. Nemojte soliti, jer suho je me-

so slano. Kuhajte šest do sedam sati. (Recept: Restoran »Vuk«, Beograd)

Svinjska pečenka u moštu

PRIPREMITE: 80 dag svinjske pisanice (pečenke), 1 dl vrhnja, 15 dag svježih ili suhih šljiva, 2 dl bijelog mošta, 20 dag korjenastog povrća, 25 dag bijeloga kukuruznog brašna, 1 kg krumpira, 5 dag maslaca, 15 dag bijeloga grožđa, 2 jaja, sol, papar, malo juhe.
Svinjsku pisanicu skroz probušite i napunite šljivama kojima ste izvadili koštice i umjesto koštice stavili malo maslaca. Meso posolite, pobrašnite i popržite, izvadite i na istoj masnoći ispržite korjenasto povrće narezano na ploške. Kad povrće omekša, stavite opet meso, podlijte juhom i pirjajte 45 minuta. Potkraj dolijevajte mošt. Meso izvadite, a umak zgusnite vrhnjem i brašnom, pa pustite da kuha još 10 minuta. Posolite i popaprite. U međuvremenu bobice grožđa stavite na vruću mast da im otpadne kožica te ih metnite u procijeđeni umak. Uz to poslužite žgance od krumpira. (Recept: TRC »Mihanović«, Tuheljske Toplice)

Svinjska pisanica »Stubica«

PRIPREMITE: 6 svinjskih odrezaka, 24 komada suhih šljiva i još 20 dag za umak, 6 dag maslaca, 3 dag ulja, 1/2 dl zagorske šljivovice, 6 dl kiseloga vrhnja, 3 dl slatkoga vrhnja, 1/2 svežnjića peršunova lišća, sol, papar, 2 dl bijeloga vina, 30 dag domaćih širokih rezanaca.
Izvadite koštice šljivama (24 komada) pa ih napunite maslacem. Odreske natucite, posolite, na njih poslažite šljive, savijte ih, pričvrstite čačkalicama i ispržite na ulju. Ostalim šljivama također izvadite koštice i stavite ih u vino. Pržene pisanice držite na toplome, a na sok od prženja metnite šljive s vinom. Čim vino ukuha, ulijte vrhnje. Kad vri nekoliko minuta, ulijte i šljivovicu. Posolite, popaprite, pa pritisnite. Stavite umak opet na štednjak, u nj metnite pisanice i ispirjajte da omekšaju. Pospite nasjeckanim peršunom i poslužite s domaćim rezancima. (Recept: Hotel Esplanade, Zagreb)

Šarena dolma

PRIPREMITE: za nadjev – 40 dag samljevenog mesa, 14 dag luka, 8 dag riže, sol, papar, 1 1/2 dag češnjaka, 4 jaja; povrće za punjenje – luk, papriku, rajčicu, tikvicu, klobuk šampinjona, komad patlidžana i drugo po ukusu; 4-5 dag maslaca, ulje, ukuhanu rajčicu (rijetku ili razrijeđeni pekmez), 12 dag kiseloga vrhnja.
Oljušteni luk ispržite na ulju, stavite meso, rižu i usitnjeni češnjak, posolite, popaprite. Operite povrće i pripremite ga za punjenje. Nastojte da povrće bude u različitim bojama. Poslažite ga u nauljenu posudu, napunite nadjevom i po njemu pospite na listiće na-

rezani maslac. Zalijte vodom i kuhajte. Poslije u sok umiješajte rajčicu, a gotovo jelo prelijte vrhnjem. (Recept: Hotel Bosna, Banjaluka)

Šiljčići

PRIPREMITE: (za 10 osoba) 1 1/2 kg telećih odrezaka, 50 dag telećih škembića (fileka), 1 kg svježe paprike, 1 kg luka, sol, papar, mljevenu crvenu papriku.

Meso i fileke narežite na što tanje komadiće – to je bitno; posolite i ostavite da odleži. Oljušteni luk prepolovite pa svaku polovicu razrežite na 3 komada, papriku također narežite na manje komade. Na čačkalice (trebate 30 do 40 komada) nataknite meso, luk, filek i papriku. Šiljčiće poslažite na uljenu posudu, zalijte mlakom vodom da budu pokriveni, posolite, popaprite, pospite mljevenom paprikom. Stavite u zagrijanu pećnicu i pecite jedan sat. Dolijevajte vodu jer jelo mora biti u soku iako ne prerijetko. (Recept: Restoran Gurman, Bihać)

Šporki makaruli

PRIPREMITE: 70 dag govedine od vrata, 20 dag luka, 12 dag ukuhane rajčice (pirea), 35 dag makarona, sol, papar, 8 dl juhe od kostiju, 4 dl crnog vina, 5 dag češnjaka, 8 dag dimljene slanine, 4 lista lovora, svežnjić peršunova lišća, naribani parmezan.

Na ulju zažutite nasjeckani luk, metnite lovorov list, promiješajte, pa stavite još i meso narezano na kockice. Miješajte da se meso lijepo zaprži. Onda umiješajte nasjeckani peršun, češnjak i usitnjenu slaninu (to sve pomiješano u *pešt)*. Pirjajte dalje, dodajte rajčicu, vino i juhu te kuhajte da meso omekša. Gotovo jelo neka stoji najmanje 20 minuta. Skuhajte makarone, podgrijte umak i prelijte ih, pomiješajte, pa pospite parmezanom. (Recept: Hotel Park, Dubrovnik, Lapad)

Šunka s kajmakom i hrenom

PRIPREMITE: 50 dag prešane šunke, 10 dag naribanoga hrena, 85 dag srpskog kajmaka, 2-3 ljute papričice.

Pomiješajte kajmak s hrenom i nasjeckanim papričicama, pa slažite red šunke, red premaza. Malo pritisnite i stavite u hladionik da očvrsne. Narežite na kocke. (Recept: Restoran Vuk, Beograd)

Šunka sa slaninom

PRIPREMITE: 5-6 debljih odrezaka domaće, dimljene šunke, 20 dag domaće dimljene slanine, sol, papar, češnjak.

Slaninu sasvim sitno nasjeckajte, posolite i popaprite. Dodajte vrlo sitno nasjeckani češnjak i dobro pomiješajte. Smjesa mora biti pikantna. Svaki odrezak

šunke premažite tim nadjevom i slažite u »sendvič«. Stavite na hladno da se nadjev stegne. Poslužuje se uz domaći kruh i vino. (Recept: Aktiv žena Dubrava kod Vrbovca)

Teleći čobanac

PRIPREMITE: (za 10 osoba) 20 dag luka, nekoliko žlica masti ili ulja, 2 kg teletine bez kostiju, 2 žlice pekmeza od rajčica, sol, papar, mljevenu crvenu papriku – slatku i ljutu, 2 dl bijelog vina, 2 dl vrhnja i malo brašna.

Oljuštite luk i sameljite ga. Na masnoći pirjajte luk i meso 15 minuta, zalijte vodom, metnite rajčicu, papar i zalijte vodom. Kad provri, umiješajte mljevenu papriku. Nakon 15 minuta kuhanja ulijte vino i kuhajte još desetak minuta. Jelo mora biti jušasto. U vrhnje umiješajte brašno, ulijte u čobanac i prokuhajte. (Recept: Slavonska taverna hotela Turist, Osijek)

Teleći kotlet Montenegro

PRIPREMITE: 1 kg telećih kotleta, obično i maslinovo ulje, 5 grama kopra (mirođije); 20 dag slanutka, nekoliko kostiju od dimljenog mesa, 40 dag blitve, 30 dag krumpira, sol, papar, peršunovo lišće, limun, češnjak.

Kotlete narežite na komade od po 10 dag, natrljajte nasjeckanim koprom, nakapajte limunovim sokom i maslinovim uljem. Neka odleže barem 2 sata. Slanutak namočite dan prije, a sutradan skuhajte s kostima. Ocijedite ga, popaprite, začinite usitnjenim češnjakom i prelijte maslinovim uljem. Kotlete obrišite, posolite i ispržite na ulju ili na roštilju. S tim poslužite slanutak, kuhani krumpir i blitvu. (Recept: Hotel Sv. Stefan)

Tepsija »Ruža«

PRIPREMITE: 2,5 kg teletine (kotleta), 1,5 kg krumpira, 20 dag riže, 50 dag rajčice, 50 dag paprike, sol, papar, mljevenu crvenu papriku, 10 dag luka, 3 dl ulja.

Meso ispržite i poslažite u nauljenu vatrostalnu posudu. Metnite i krumpir narezan na kriške, posolite te stavite u pećnicu. Posebno na luku ispržite narezane paprike i rajčice, umiješajte skuhanu rižu i time prekrijte dopola pečene krumpire i meso, pa tepsiju stavite opet u pećnicu da se jelo ispeče dokraja. (Recept: Hotel Ruža, Mostar)

Tikveške špricerinke

PRIPREMITE: 80 dag svinjske pisanice, 10 dag sira kačkavalja, 10 dag kiselih krastavaca, 10 dag dimljene slanine, sol, papar, bukovac; 10 dag ovčjeg sira i kruh za prilog.

Meso narežite na odreske teške 4 dag, rastucite ih batićem i na svaki stavite komadić kačkavalja i kiselog krastavca, pa to začinite solju, paprom i bukovcem. Zavijte i omotajte odreskom slanine. Ispecite na roštilju. Poslužite s kruhon narezanim na kockice i ribanim ovčjim sirom kao meze uz vino. (Recept: Hotel Bristol, Skopje)

Turist-odrezak

PRIPREMITE: (za 5 osoba) 75 dag svinjetine ili teletine bez kostiju; za nadjev – malo masnoće, 30 dag luka, 40 dag gljiva, 4 jaja, sol, papar; za paniranje: jaje, brašno, mrvice; ulje za prženje.

Narežite odreske i istucite ih. Posolite. Za nadjev ispržite nasjeckani luk, umiješajte nasjeckane gljive, povežite s jajima, posolite i popaprite. Ohlađenim nadjevom namažite odreske, savijte ih, uvaljajte u brašno, umućeno jaje i mrvice. Ispohajte. S time poslužite pomfrit i miješano povrće. (Recept: Slavonska taverna hotela Turist, Osijek)

Turli tava

PRIPREMITE: po 40 dag janjetine i svinjetine od rebara, po 5 dag korjenastog povrća (mrkve, celera i peršuna), po 5 dag patlidžana, tikvica i mahuna, 6 dag riže, 3 veće paprike, 3 velike rajčice, veliku glavicu luka, ulje, sol, papar, list lovora, mljevenu crvenu papriku, peršunovo lišće.

Meso narežite na veće komade. Oljuštite luk, nasjeckajte ga, stavite meso, pa ga propržite. Očišćeno povrće narežite na kockice, samo papriku na veće komade. Povrće pomiješajte s mesom i ispirjajte. Posolite, popaprite, stavite rižu, mljevenu papriku. Preselite u vatrostalnu posudu, ukrasite paprikama i zapecite u pećnici. (Recept: Hotel Inter-Continental, Zagreb)

Užička koljenica

PRIPREMITE: 2 teleće koljenice, sol, papar u zrnu, 1 svežnjić povrća za juhu, 1 lovorov list; za umak od kajmaka – 1 dl ulja, 20 dag brašna, 1 dl juhe od koljenice, 20 dag užičkog kajmaka, sol; 80 dag krumpira, malo maslaca i graška.

Pristavite vodu s povrćem, lovorom, solju i paprom. Kad provri, stavite koljenice, pa kuhajte sat i pol. Narežite meso, poslažite oko kosti i poslužite s kuhanim krumpirom i graškom, prelivenim maslacem. Za umak od ulja i brašna načinite svijetlu zapršku, zalijte juhom i kajmakom, prokuhajte i oprezno posolite. (Recept: Hotel Beograd Inter-Continental)

Vinogradarska šnicla

PRIPREMITE: 70 dag svinjetine od buta, 1 dl ulja, 4 dag brašna, 8 dag dimljene slanine, 1–2 jabuke, malo grožđa; 2 dl kiselog vrhnja, 1/2 dl lozovače, 2

dl bijelog vina, 4 dl juhe, 2 žličice senfa, sol, papar, mljevenu crvenu papriku; za prilog – bakinu taranu (tjesteninu).

Narežite meso na odreske, istucite ih i posolite. Ispržite ih na ulju i izvadite na zagrijani pladanj. U masnoću od prženja dodajte malo senfa, brašno i propržite, zalijte juhom, dodajte soli, papra, mljevene crvene paprike, vino i vrhnje, a na kraju i lozovaču. Neka dobro prokuha da dobijete umak. U međuvremenu operite jabuke, izdubite im sredinu i vodravno ih narežite na tanke kolutove. Ispržite ih na ulju. Odreske vratite u umak da se 5–6 minuta pirjaju. Slaninu narežite na rezančiće i ispržite. Na pladanj poslažite odreske, prelijte ih umakom, na njih poslažite jabuke, u sredinu koluta stavite bobice grožđa. Po svemu pospite ispršenu slaninu. (Recept: restoran »Lipa«, Novi Sad)

Vitez slavonskih ravni

PRIPREMITE: (za 10 osoba) 1 1/2 kg svinjskih ili telećih odrezaka; 30 dag luka, 40 dag mozga, 3–4 žlice masti ili ulja, sol, papar, 5 jaja; masnoću za prženje; za zapršku 2–3 žlice ulja, malo govedske juhe, 2 dl vrhnja.

Narežite tanke odreske, posolite ih i istucite. Očišćeni mozak stavite u provrelu vodu i blanširajte nekoliko minuta. Ogulite kožice i sitno nasjeckajte. Na masnoći ispržite nasjeckani luk, metnite mozak, pa ispržite i njega. Posolite, popaprite i povežite jajima. Ohlađenim nadjevom namažite odreske, savijte ih te svežite koncem ili pričvrstite čačkalicama. Ispržite ih na masnoći i poslažite u drugu posudu. Na preostaloj masnoći načinite svijetlu zapršku, zalijte govedskom juhom i dobro prokuhajte. Umiješajte vrhnje, posolite, popaprite te procijedite da ne bude grudica. Zalijte time odreske i pirjajte pola sata. S time poslužite povrće, krumpir kuhan u slanoj vodi i okruglice od krupice. (Recept Slavonska taverna hotela Turist, Osijek)

Zagorski odrezak

PRIPREMITE: 80 dag purećega bijelog mesa, 16 dag pureće jetre, 4 jaja, 40 dag graha ili boba, 50 dag svježih gljiva ili šampinjona, sol, papar, 1 manji feferon, 0,5 dl vrhnja, pola svežnjića peršunova lišća, 20 dag dimljene mesnate slanine, 50 dag luka, slatku mljevenu crvenu papriku.

Nasjeckana jetra ispržite na nasjeckanome i ispršenom luku, u omekšana stavite razmućena jaja, sol i malo nasjeckanog peršuna, pa ispržite da dobijete mekanu kajganu. Rasporedite je na istučene i posoljene odreske od bijelog mesa, savijte ih i krajeve pričvrstite čačkalicom. Polako ih ispržite. Istodobno skuhajte dan prije namočeni grah, ocijedite i pomiješajte s ispršenim nasjeckanim lukom i slaninom, dosolite, popaprite, metnite feferon i zapecite u pećnici. Posebno ispržite na ploške narezani luk i pomiješajte s njim blanširane gljive. Kad omekšaju, posolite, posipajte crvenom paprikom, popaprite i ulijte

vrhnje. Neka još malo vru, a zatim ih stavite na jedan kraj pladnja, na drugi grah, u sredinu odreske. Sve pospite peršunom. (Restoran Staro selo, Kumrovec)

Zaseka

PRIPREMITE: svježu slaninu od 1 svinje, sol; po želji dimljene kobasice i suho meso (bez kostiju!).

Svježoj slanini skinite kožu i narežite je na komade od 1 kg. Metnite je u kipuću vodu da kuha 5 minuta. Izvadite i pustite da se ohladi. Sasvim hladnu (najbolje sutradan) narežite na kriške od 10 cm, poslažite ih u lim, pa stavite u dobro zagrijanu pećnicu. Neka se peče 20 minuta. Mast ocijedite, a komade slanine opet ostavite da se ohlade do sutradan. Zatim jednu stranu svake kriške umočite u sol, pa krupnije sameljite (na stroj stavite uložak s većim rupama). Samljevenu slaninu stavljajte u glinene posude i dobro je nagurajte da ne ostane zraka. Mažite na kruh, poslužite sa žgancima, mladim mahunama i drugim.

U zaseku se u Sloveniji uglavnom još stave kobasice ili meso. Izvadite ih iz dima te dobro obrišite suhom krpom. U posudu stavite red zaseke, red mesa i tako redom. Dobro nagurajte da ne bude zraka. Držite na hladnome i suhome mjestu pa će trajati dugo.

PONUTRICA

Bumbari

PRIPREMITE: 2 kg janjeće iznutrice (pluća, jetra, bubrege itd.), 1 janjeću maramicu (opnu), sol, 2 veće glavice luka, 1 dl ulja, papar, mljevenu crvenu papriku, 40 dag riže, ulje.

Iznutricu skuhajte u slanoj vodi, pa nasjeckajte ili krupno sameljite. Na ulju ispržite sitno nasjeckani luk da postane svijetlosmeđ, pa stavite na nj iznutricu. Pržite 5 minuta, posolite, popaprite, umiješajte papriku i skuhanu rižu. Maramicu narežite na kvadrate 10 x 10 i nauljite (da ne puknu), na svaki stavite dio nadjeva, pa smotajte u sarmu. Poslažite ih na nauljeni lim i zapecite u jako zagrijanoj pećnici da bumbari porumene. Odmah poslužite. (Recept: Restoran Kazamat, Banjaluka)

Dropčići

PRIPREMITE: 1 žuludac kozlića ili sasvim mladog janjeta, svu krv, sol, papar, 1 kg luka, 3–4 velika režnja češnjaka, 10 dag suhe slanine, svežnjić – dva peršunova lišća, 10 dag svježe rajčice i 5 dag gusto ukuhane, 1–1,5 l govedske juhe, naribani suhi sir, malo vinskog octa.

Želudac očistite, skuhajte u posoljenoj vodi i narežite na rezance kao za tripice (fileke). Usirenu krv narežite na kockice stranica 1/2 cm. Posebno načinite *pešt:* sasvim sitno skosajte slaninu, češnjak, peršun, sol i papar, pa miješajte da dobijete glatku smjesu.

Metnite je u jelo, zalijte juhom, stavite ocat i rajčicu, pa prokuhajte. Pospite sirom. (Recept: Zlatni sat, Bol na Braču)

Hladetina

PRIPREMITE: 5 svježih svinjskih nožica, 50 dag svinjetine, 10 dag luka, 5 dag mrkve, 5 dag peršunovog lišća, listić – dva lovora, 1 dl octa, papar u zrnu, 1 režanj češnjaka.
Dobro oprane i očišćene nožice presijecite po duljini. Meso narežite na kockice. Pristavite kuhati u 3 l vode. Očistite povrće i narežite na komade. Kad voda provre, dodajte začine i očišćeno povrće. Kuhajte dugo da sve omekša. Ocijedite juhu, a kad se dobro ohladi s površine odstranite svu masnoću. U zdjelu poslažite meso, nožice i povrće, zalijte podgrijanom juhom i stavite da se dobro ohladi. Uz hladetinu poslužite u vrčiću ocat da si svaki začini na tanjuru. (Recept: Hotel Jezerčica, Stubičke Toplice)

Janjeća džigerica u maramici

PRIPREMITE: 80 dag janjeće jetre (džigerice), 30 dag janjeće maramice, 2 dag češnjaka, 1 dag mljevene crvene paprike, sol, papar.
Jetru narežite na odreske debele 1/2 cm, posolite ih, popaprite, pospite mljevenom paprikom, te nasjeckanim i zgnječenim češnjakom. Maramicu narežite na pravokutnike, na svaku položite odrezak jetre, krajeve prebacite da budu jedan preko drugoga, pa ispržite na roštilju. Poslužite uz ražnjić. (Recept: Hotel Metropol, Beograd)

»Plućna«

PRIPREMITE: 50 dag tijesta za savijaču, 1 kg pluća, 10 dag soli, 3 dag papra (1 dag samljevenoga, 2 dag u zrnu), 2 lista lovora, 3 jaja, 15 dag masti, 1 glavica luka.
Oprana pluća metnite u hladnu vodu, posolite, poparite, metnite papar u zrnu i lovor. Skuhajte. Ohlađena sameljite krupnije, Ispržite nasjeckani luk, umiješajte u pluća. Dodajte razmućena jaja, pa time pokrijte tijesto. Tijesto podijelite, na svaki dio stavite dio nadjeva, savijte usku savijaču, a zatim je još do kraja savijte u krug poput puža. Svakoga »puža« ispecite posebno u maloj zamaštenoj posudi. Vruće iznesite na stol. (Recept: Aktiv žena, Peklenica kod Čakovca)

Punjeni želudac

PRIPREMITE: 3 – 4 svinjska želuca, 75 kg svinjetine od buta, 15 dag soli, 1 omot crnog papra u zrnu i 1 bijeloga, 3 – 4 muškatna oraščića.
Krupno sameljite svinjetinu skupa s masnoćom koja je na butu, umiješajte sol, samljeveni papar i orašči-

će, dobro gnječite rukama da se sve poveže. Napunite oprane želuce i osobito pazite da je nadjev dobro naguran, da nema zraka. Sušite 2 dana na zraku, onda ih stavite na tvrdu podlogu, pokrijte daskom i opteretite kamenom. Neka tako stoje tjedan dana, a okrečite ih svakog dana. Sušite 2–3 dana na blagome, hladnom dimu, pa objesite na zrak u mračnu prostoriju. (Recept: Seoski turizam Pri Šornu, kod Tolmina)

Skopski kukurek

PRIPREMITE: 1 1/2 kg janjećih fileka (tripice), 20 dag janjeće žlijezde, 80 dag janjećih crijeva, 3–4 glavice luka, 2–3 režnja češnjaka, 25 dag mrkve, 25 dag korjena celera, sol, papar, mljevenu crvenu papriku, peršunovo lišće, ulje.

Fileke i žlijezdu narežite na što dulje rezance i složite ih u snop. Obavijte ih te zavežite crijevima da dobijete dugačku pletenicu (kukurek znači: pletenica). Stavite ih u hladnu, posoljenu vodu i kuhajte 1 sat. Izvadite, narežite na veće komade i poslažite u zauljenu vatrostalnu posudu. Neka se peče u pećnici. U međuvremenu očistite mrkvu i celer pa naribajte. Luk oljuštite, nasjeckajte i spržite na ulju, umiješajte mrkvu i celer. Isprženo zalijte vodom u kojoj se kuhao kukurek. Skuhajte. Protisnite, umiješajte usitnjeni češnjak, nasjeckani peršun, mljevenu papriku, sol i papar. Tim umakom zalijte jelo i dalje pecite u pećnici. (Recept: Hotel Inter-Continental, Zagreb)

Šiša

PRIPREMITE: 1,6 kg janjećih crijeva i želudac, 10 dag dimljene slanine, 10 dag pršuta, 2 režnja češnjaka, 2 glavice luka, sol, papar, peršunovo lišće, 0,5 dl bijelog vina, 20 dag oguljenih rajčica, korijenje mrkve, peršuna i celera, lovor, vodu u kojoj se kuhalo suho meso, 2 dag maslaca, 40 dag krumpira.

Očišćena i oprana crijeva skuhajte sa želucima u posoljenoj vodi u koju ste metnuli korijenje, glavicu luka i lovor. Neka se skuhaju samo do 80 posto, onda ih ocijedite i ohlađene narežite na fine rezance. Na malo masti popržite nasjeckani luk, umiješajte pršut i slaninu narezane na rezance, usitnjeni češnjak, sol, papar i rajčice, pa zalijte vodom u kojoj se kuhalo suho meso. Stavite iznutrice i krumpir narezan na ploškice. Skuhajte da krumpir omekša, a onda umiješajte vino, maslac i nasjeckani peršun.(Recept: Hotel Alkar, Sinj)

JELA OD PERADI

Bakin lonac

PRIPREMITE: 40 dag hajdine kaše, 60 dag dimljenog pijetla, 40 dag dimljenoga svinjskoga bunceka (kračice), 8 dag sušenih vrganja (gljiva), 20 dag krumpira, 15 dag bijele repe, 10 dag luka, 1 dag mljevene crvene (aleve) paprike, 1 dag češnjaka, 30 dag svježe crvene paprike, 2 dl kiselog vrhnja, 10 dag svježih rajčica, 2 dl umaka od pečenja, 1/2 svežnjića peršunova lišća, sol, papar.

Buncek poparite vrelom vodom, pristavite na vatru i kad provri, bacite vodu. Narežite meso na kockice, stavite isto tako narezanog pijetla i pristavite. Kad je napola skuhano, umiješajte kašu, posebno skuhanu i nasjeckane gljive, te krumpir, repu i rajčice narezane na kockice i usitnjene peršun, luk i češnjak. Posolite, popaprite. Prelijte umakom od pečenja, poslažite gore prepečene cijele paprike, prelijte vrhnjem. Posudu zavežite pergamentom i zapecite u pećnici 20 minuta na jakoj vatri. (Recept: »Picok«, Đurđevac)

Dimljena gusetina

PRIPREMITE: gusku od 2,5 kg, 2 dag soli.

Nekad se u okolici Bjelovara i u nekim drugim krajevima tovilo mnogo gusaka, a naveliko bi se poklale u jesen. Zato se sušilo za trošenje zimi. Očišćenu gusku prorežite popola ili na četvrtine, posolite i sta-

vite u dim da se osuši. Dimljena gusetina zimi se skuha u nekom varivu ili se skuhana nareže i posluži kao predjelo.

Domaća raca

PRIPREMITE: 1 racu (patku) tešku 2 kg, 5 dag soli, mast, za prilog – hajdinsku kašu (50 dag heljdine kaše), 2 glavice luka, 15 dag masti, 10 dag slanine, papar.

Očišćenu i posoljenu patku stavite peći na mast. Podlijevajte. Pecite 1 sat. Za prilog heljdu operite i stavite na mješavinu masti i slaninâ, na kojoj ste već propržili nasjeckani luk. Zalijte s toliko vode da malo pliva. Pirjajte. Možda ćete trebati još dodati vode, ovisi o heljdi. Posolite i popaprite. (Recpet: Aktiv žena Uniona, Čakovec)

Gusja jetra s krvlju

PRIPREMITE: 1 gusju jetru, krv od guske, 15 dag masti, 1 dag soli, 0,5 dag papra.

Skupite krv kad zakoljete gusku i ostavite je da se skrutne. Nasjeckajte je zatim zajedno s jetrom. Luk nasjeckajte i ispržite na masti, umiješajte jetru i krv pa sve ispržite. Posolite i popaprite. Taj podravski specijalitet poslužuje se kao glavno jelo s prilozima.

Gusja jetra u masti

PRIPREMITE: gusju jetru tešku 50 dag, gusje masti, pola litre mlijeka, sol, papar u zrnu.

Očišćenu cijelu jetru namočite u mlijeko da stoji 12 sati. Izvadite je i dobro obrišite krpom. Mast zagrijte u dovoljno dubokoj posudi kako bi jetra bila sasvim uronjena da se doslovce kuha a ne prži. Posolite i popaprite, pa na umjerenoj vatri kuhajte dvadesetak minuta. Jetru izvadite u porculansku posudu, a mast procijedite i prelijte preko jetre. Ohlađeno stavite u hladionik. Prije posluživanja jetru narežite na što tanje ploškice. (Recept: Restoran Lovački rog, Zagreb)

Guska u vojvođanskom umaku

PRIPREMITE: masnu gusku, povrće za juhu, 2 glavice luka, 1 žutanjak, 2 žlice brašna, 2 dl kiselog vrhnja, sok polovice limuna, papar u zrnu, sol.

Gusku kuhajte s očišćenim povrćem. Stavite papar u zrnu, a oljušteni luk protisnite da se dobro raskuha. Juhe neka bude vrlo malo. Skuhanu gusku izvadite i pustite da juha naglo kuha kako bi se isparila. Izvadite povrće. Umiješajte žutanjak s vrhnjem i brašnom, pa ulijte u juhu. Naposljetku ukapajte limunov sok. Gusku poslužite narezanu i prelivenu umakom, a s njom pire od krumpira.

Hercegovački češkek

PRIPREMITE: (za 10 do 12 osoba) kokoš tešku 2 kg, 1 kg pšenice, 5 dl mlijeka, sol, maslac.

Dobro opranu pšenicu prelijte vodom, ocijedite, rasprostrite da bude u tankom sloju. Neka se suši 24 sata. Sad je istucajte da biste lakše odstranili ljuske, operite je i kuhajte jedan sat. Ocijedite vodu. U međuvremenu očišćenu kokoš narežite na komade, pristavite u hladnu neposoljenu vodu, bez ikakvih dodataka i začina. Kuhajte dok se meso ne počne odvajati od kosti. Kuhano meso očistite od kostiju i stavite ga opet u vodu u kojoj se kuhalo. Umiješajte pšenicu, posolite i kuhajte na srednjoj temperaturi još sat i pol. Često miješajte da ne pregori. Kad voda ispari, dolijte mlijeko, kuhajte još 5 minuta i maknite sa štednjaka. U malo ohlađeno umiješajte maslac prije posluživanja.

Kokoš, umak od rajčice i popečci od krumpira

PRIPREMITE: skuhanu kokoš (iz juhe), za umak – 60 dag rajčica, 4-5 žlica ulja, 3-4 režnja češnjaka, malo šećera, svežnjić peršunova lišća; za popečke – 40 dag krumpira, 2-3 jaja, 2-3 žlice brašna, sol, ulje ili mast.

Zrele rajčice ogulite, narežite ih i pirjajte na malo ulja. Sok koji su pustile mora se ispariti, a onda stavite ostale sastojke. Za popečke ogulite sirovi krumpir i naribajte ga na veći ribež, umiješajte ostale sastojke, dobro izmiješajte, grabite žlicom i pržite na vreloj masti ili ulju. To poslužite uz kuhanu kokoš. (Recept: Aktiv žena Srpska Kapela)

Kvrguša

PRIPREMITE: 24 dag brašna, 40 dag piletine (s kostima), 12 dag ulja, 3-4 jaja, 2 grama praška za pecivo, limunov sok, 2 dl mlijeka, sol, kiselo mlijeko za prelijevanje.

Pile narežite na manje komade, posolite i poslažite u nauljenu tepsiju. Zatim za taj potkozarski specijalitet načinite rijetko tijesto (nešto gušće nego za palačinke) od mlijeka, jaja, brašna, soli, praška za pecivo i limunova soka. Tim tijestom prelijte piletinu u tepsiji i pecite na 200 Celzijevih stupnjeva da meso omekša a preljev dobije lijepu boju. Ispečeno prelijte kiselim mlijekom. (Recept: Hotel Bosna, Banjaluka)

Martinjska guska s jabukama i krumpiračom

PRIPREMITE: gusku tešku 3-3,5 kg, 50 dag jabuka, 10 dag oraha, 1 kg krumpira, 3 jaja, 1 dl ulja, 15 dag glatkog brašna, 10 dag maslaca, sol, papar, mljevenu crvenu papriku.

Očišćenu gusku operite u hladnoj vodi, ocijedite je i posolite iznutra. Prelijte je vrelom masnoćom i pecite u pećnici na umjerenoj vatri. Oprane i obrisane jabuke izbušite tako da odstranite koštice, pa udubinu napunite grubo sjeckanim orasima, te stavite oko guske nakon 45 minuta pečenja. Pecite još 15-20 minuta. U međuvremenu ispržite nasjeckani luk, posolite ga, popaprite i poprašite paprikom, a krumpir ogulite i narežite na ploške od 0,5 cm. Od brašna načinite tijesto za savijaču te u posudu stavljajte red tijesta pa red krumpira i luka, da dobijete krumpiraču vosoku oko 3 cm. Zamastite masnoćom od guske i ispecite u pećnici. Poslužite uz gusku i jabuke. S time ponudite salatu od cikle s kimom i naribanim hrenom. (TRC »Mihanović«, Tuheljske Toplice)

Pazinski svici

PRIPREMITE: 4 tanka odreska purećega bijelog mesa, 10 dag dimljene slanine, svežnjić peršunova lišća, 4 tvrdo kuhana jaja, režanj češnjaka, sol, papar, ulje, 1/4 l juhe (može koncentrat), 2 dl vrhnja, žlicu brašna.

Nasjeckajte peršun, češnjak i suhu slaninu, pa sve zajedno zgnječite. Ta se smjesa naziva *pešt*. Natučeno, posoljeno i popapreno meso namažite *peštom* i omotajte oko tvrdo kuhanih jaja da dobijete svitke. Pržite ih polako i poslije držite na toplom. Od ulja na kojem su se pržile napravite umak: umiješajte juhu, te mješavinu vrhnja i brašna. Prokuhajte da se zgusne, posolite, popaprite, pa poslužite sa svicima.

Pečena raca s hajdinskom kašom

PRIPREMITE: 1 mladu patku (racu), 15 dag dimljene slanine, 40 dag hajdine (heljdine) kaše, 8 dag maslaca, 1 dl ulja, 1 kg kiselih jabuka, 20 suhih šljiva, 2 dl bijelog vina, glavicu luka, sol, papar, peršunovo lišće, juhu za podlijevanje.

Očistite patku, posolite je pa u nju stavite narezane jabuke, nasjeckani peršun, narezanu slaninu i maslac. Izvana je nauljite. Pecite u pećnici i podlijevajte mješavinom vina i juhe. U preostalom vinu skuhajte jabuke i suhe šljive. Za kašu na preostalome maslacu ispirjajte sitno nasjeckani luk i slaninu, umiješajte dobro opranu kašu i pirjajte 35 minuta podlijevajući juhom. Uz narezanu patku stavite kašu, jabuke i šljive, prelijte masnoćom od pečenja i pospite nasjeckanim peršunom. (Recept: Hotel Picok, Đurđevac)

Pevec z oreji

PRIPREMITE: manjega mladog pijetla (pevca), 50 dag očišćenih oraha, 4 dag maslaca, 3 dag masti, 2 dag brašna, 5 dag nasjeckanoga češnjaka, sol, papar, peršun za ukras.

Očistite pijetla, posolite ga, popaprite i stavite u dublju posudu, namastite i podlijte vodom. Pecite oko jedan sat. Pečenoga narežite na osam dijelova i slo-

žite u keramičku posudu. Zažutite brašno na maslacu, stavite mljevene orahe, češnjak i sok od pečenja. Umak prokuhajte i njime pokrijte ispečenog pijetla. Zapecite ga 10 minuta u pećnici i odmah poslužite. (Recept: Hotel Picok, Đurđevac).

Pile Picok

PRIPREMITE: pile teško 1,20 kg, 30 dag gljiva, 5 dag luka, 5 dag hamburgera, 3 dag maslaca, 10 dag ulja, 1 jaje, 1/2 svežnjića peršunova lišća, sol, papar, juhu za zalijevanje.

Očišćenom piletu odrežite krila, razrežite ga po trbuhu i povadite sve kosti. Za nadjev ispržite na maslacu nasjeckani luk, hamburger, gljive i peršun, posolite, popaprite, u ohlađeno umiješajte jaje i napunite pile. Zavijte pile u roladu, zavežite koncem, pa popržite na ulju u tavici da dobije boju. Stavite zatim peći u pećnicu na 180-200 Celzijevih stupnjeva. Zalijevajte juhom i pecite oko 50 minuta. Poslužite s kuhanom heljdinom kašom, mlincima, prženim krumpirovim tijestom i salatama. (Recept: Hotel Picok, Đurđevac)

Pile punjeno gljivama

PRIPREMITE: 1 pile, 1 dl vrhnja, sol, mast; za nadjev – 2-3 žemlje, 1 žličicu nasjeckanih crnih trubljača (gljiva) ili suhih namočenih vrganja, 1 žlicu masti, 1 jaje, 5 dag nasjeckane dimljene slanine, 1 režanj češnjaka, 1/2 glavice luka, malo mlijeka, peršunovo lišće, sol, papar.

Žemlje narezane na kockice namočite u mlijeko. Na masti propirjajte luk i gljive, umiješajte usitnjeni češnjak, peršun, sol i papar, pa ocijeđene žemlje i jaje. Pomiješajte nadjev i ugurajte ga piletu pod kožu, a ostatak u utrobu. Otvor zatvorite čačkalicom. Posolite, stavite u zamašćenu pećnicu i zalijevajte sokom. Prije no što pile bude ispečeno dokraja, zalijte ga vrhnjem i zapecite. (Recept: Aktiv žena Vrhovečki Pavlovec)

Pileći žgvacet s fužima

PRIPREMITE: pile od 1 kg, 20 dag luka, 2 dag češnjaka, 20 dag svježe rajčice, 1,5 dl ulja, 2 dag brašna, 1,5 dl bijelog vina, malo mažurana i bosiljka, sol, papar.

Pile očistite, narežite na manje komade i popržite na ulju da porumeni. Umiješajte nasjeckani luk, malo popržite, posolite, popaprite i umiješajte rajčicu, koju ste ogulili i narezali na kockice. Kad se tekućina potpuno ukuha, poprašite jelo brašnom, promiješajte ga i zalijte s toliko vode da pokrije meso. Stavite vino, mažuran, bosiljak i pirjajte da meso omekša. Poslužite s time fuže. (Rrecept: Restoran Bodulka, Šišan kod Pule)

Pileća jetra na vojvođanski način

PRIPREMITE: 1/2 kg jetrica, 5 žlica masti, sol, mljevenu crvenu papriku, 3 dag brašna, 1 dl vina, sok jednog limuna, peršunovo lišće, mali struk poriluka.

Poriluk operite, sitno nasjeckajte, propržite na masti i umiješajte narezanu jetru. Pospite paprikom i ispržite. Poprašite brašnom, još malo pržite, zalijte razvodnjenim vinom i limunovim sokom, maknite sa štednjaka, posolite, umiješajte peršun.

Pileća jetra sa šampinjonima

PRIPREMITE: 20 dag pileće jetre, 20 dag šampinjona, 2–3 žlice ulja, 1–2 dl bijelog vina, 4 dl kiselog vrhnja, 1 žlicu ukuhane rajčice, svežnjić peršunova lišća, 1–2 crvena suha feferona, sol, papar.

Jetru očistite i narežite. Šampinjone također operite i narežite. Svako posebno (to je važno!) ispirjajte na ulju. Vatra neka bude prilično jaka. Kad jetra dobije boju, pomalo ih zalijevajte vinom da budu sočna. Kad i jedno i drugo bude gotovo (a to sve ide brzo), pomiješajte jedno s drugim; posolite, popaprite, umiješajte usitnjene feferone, zalijte vrhnjem i ukuhanom rajčicom. Neka samo malo provri, maknite s vatre i pospite nasjeckanim peršunom. (Recept: Restaurant Okrugljak, Zagreb)

Punjena raca (patka)

PRIPREMITE: (za 10 osoba): 2 patke teške po 1,5 kg, sol, masnoću; za nadjev – 40 dag kruha, 2 dl mlijeka, 8 dag dimljene slanine, 20 dag jetre, 10 dag luka, 2 jaja, 2 režnja češnjaka, sol, papar, svežnjić peršunovog lišća.

Očistite patke, natrljajte ih solju. Narežite kruh, namočite ga u mlijeko. Oljuštite luk, nasjeckajte ga ispržite sa slaninom narezanom na kockice. Dodajte nasjeckanu pačju jetru i ispržite. U ohlađeno dodajte ocijeđeni kruh, jaja, nasjeckani peršun i posolite, popaprite. Time ispunite šupljinu race. Namastite je i pecite u pećnici povremeno zalijevajući sokom od pečenja i okrećući je. Poslužite s mlincima. (Recept: hotel Jezerčica, Stubičke Toplice)

Tenfanje od piceka

PRIPREMITE: 2 kg piletine, 3 dl vrhnja, 10 dag bršna, 30 dag luka, sol, 15 dag masti, 1 gram papra, 1 žlicu mljevene crvene paprike.

Na masti ispržite nasjeckani luk te na nj stavite opranu i na manje komade narezanu piletinu. Malo propržite, pospite paprikom, posolite, popaprite, podlijte malo vode i pirjajte 10 do 15 min. Umiješajte brašno u vrhnje da dobijete *pritep*, pa ga ulijte u jelo. Prokuhajte. Poslužite s domaćim rezancima. (Recept: Aktiv žena Puščine kod Čakovca)

Šabačko pile na kajmaku

PRIPREMITE: jedno pile, sol, 40 dag zrelog kajmaka, 1 1/2 dl mlijeka, 3 – 4 režnja češnjaka.

Oprano i očišćeno pile narežite i skuhajte u slanoj vodi. Posebno otopite mlijeko i kajmak, umiješajte usitnjeni češnjak i u tome još malo propirjajte pile. U vodi u kojoj se kuhalo pile prokuhajte povrće i načinite juhu.

JELA S ROŠTILJA

Bombice

PRIPREMITE: 70 dag bravetine, 30 dag junetine, 1 dag soli, 1 – 2 režnja češnjaka, 1/4 dag papra, 15 dag slanog kajmaka.

Meso i sol dobro izmijesite rukama i stavite preko noći u hladionik. Sutradan umiješajte papar i češnjak. Oblikujte pljeskavice teške otprilike 16 dag, koje ne smiju biti deblje od 1 cm. Premažite ih slanim kajmakom i preklopite. Rubove stisnite i pecite na roštilju na umjerenoj temperaturi. Okrenite ih najmanje 3 – 4 puta lopaticom, nemojte ih bosti. (Recept: Ćevabdžinica Banjalučanka, Banjaluka)

Bosanska pljeskavica

PRIPREMITE: 1 kg janjetine, 2 dag soli, 2 režnja češnjaka, 15 dag luka, 3 grama papra.

Meso sitno sameljite, posolite, popaprite. Umiješajte usitnjeni luk, usitnjeni i zgnječeni češnjak pa dobro izmijesite. Oblikujte pljeskavice i ispecite na roštilju. (Recept: Ćevabdžinica Banjalučanka, Banjaluka)

Ćevapčići

PRIPREMITE: 1/2 kg govedine, sol, luk.

Gurmani tvrde da treba uzeti četiri vrste govedine: od vrata, plećke, prsa i trbuha, no to baš i nije nužno.

Meso se mora samljeti više puta, a nakon svakog mljevenja mijesiti rukom. Posljednji put meso posolite i stavite 3-4 žlice vode, da bude sočnije. Zatim oblikujte ćevapčiće – valjuške dugačke 5 i promjera 2 cm. Pržite ih na roštilju sa žeravicom, električnom roštilju ili tavici, i to 15 minuta. Neprekidno ih okrećite (ne ubadajte vilicom!) da budu posvuda isprženi podjednako. Poslužite s narezanim lukom.

Dimljena bijela vešalica

PRIPREMITE: 80 dag svinjskih kotleta, sol, ulje.
Meso izvadite iz kosti u komadu, dobro natrljajte solju i nauljite. Držite dan-dva u poklopljenoj porculanskoj posudi i povremeno okrećite. Narežite na komade od 20 dag kao odreske pa ih zarežite po sredini do polovice. Držite na dimu dva-tri dana. Tad ispecite na roštilju i poslužite sa srpskom salatom od sira. (Recept: Hotel Metropol, Beograd)

Istarski ražnjići

PRIPREMITE: 1/2 kg pureće jetre, malo ulja, različitih začinskih biljaka (malo ružmarina, majčine dušice, bosiljka i dr.), što tanje narezanu suhu slaninu, sol, papar, štapiće za ražnjiće.
Narežite jetru i popržite je na ulju. Posolite, popaprite i pospite mirišljivim biljkama. Svaki komad jetre zamotajte u slaninu, pa nabodite na ražnjiće. Pržite na srednje jakoj vatri da se jetra skroz ispeče, a slanina postane hrskava. Poslužite odmah.

Leskovačke pljeskavice u kajmaku

PRIPREMITE: 70 dag junetine od plećke ili vrata, 10 dag luka, 20 dag kajmaka, sol, mljevenu sušenu ljutu crvenu papriku.
Meso krupno sameljite, posolite, stavite malo hladne vode, dobro promiješajte i pustite da stoji do sutradan ili od jutra do večere. Ponovo sitno sameljite, umiješajte vrlo sitno nasjeckani luk, te ljute papričice po ukusu. Mijesite smjesu da postane povezana i oblikujte tanke pljeskavice. Ispržite ih na običnom ili električnom roštilju. Otopite kajmak, stavite u nj pljeskavice, a njime ih i prelijete. Po želji metnite još papričica. (Recept: Hotel Metropol, Beograd)

Murina na korčulanski način

PRIPREMITE: 1 veću murinu, sol, papar, 1 dl maslinovog ulja, sok 1/2 limuna, 3 režnja češnjaka, 1 svežnjić peršunovog lišća.
Očistite ribu, operite je i narežite na komade. Posolite ih, popaprite i natrljajte uljem. Gradele (roštilj) neka imaju žljebaste prečke i to nagnute da sok od pečenja teče u pripremljenu posudicu. Na gradela-

ma pržite polako, mažući po potrebi uljem. Riblje meso prskajte limunovim sokom. Ispržene komade stavljajte na zagrijani pladanj. U sok, što se skupio u zdjelici, dodajte preostalo ulje, nasjeckani peršun i češnjak pa time prelijte komade riba. Nakapajte preostalim limunovim sokom.

Ražnjići

PRIPREMITE: 1/4 kg svinjetine, 1/4 kg teletine, sol, papar, luk.

Meso narežite na komade veličine otprilike 3 × 3 cm. Pripremite ražnjiće od drveta ili metala, na njih nabadajte naizmjenično svinjetinu i teletinu. Meso ne smije biti pregusto nataknuto da ne bi ostalo sirovo na mjestima gdje se dodiruje. Ražnjić dugačak 15 cm pogodan je otprilike za 6 komada mesa. Pecite ih na roštilju sa žeravicom ili električnom roštilju, a možete ih i pržiti u tavici, otprilike 15 minuta. Često ih okrećite da svuda budu podjednako ispečeni. Posolite, popaprite i odmah poslužite s narezanim lukom.

Ražnjići su vrlo ukusni ako osim mesa stavite i neke druge sastojke kao što su dimljena slanina, različito povrće i čak komadići kruha.
1 – Dimljena slanina osobito će dobro doći između komadića mesa koje nije dovoljno masno.
2 – Rajčice su dobre propržene, ali birajte napola zrele, da ne popucaju.
3 – Rijetko se tko sjeti staviti i komadiće kruha, a on je zaista ukusan ako se isprži sa slaninom, mesom i povrćem.
4 – Propržena je paprika izvrsna, a kad je žarke crvene ili zelene boje, ražnjić će se doimati ljepše.
5 – Gljivice su izvanredne na ražnju, ali birajte manje ili samo stapku većih.
6 – Luk je izvrstan dodatak. Odaberite sitne glavice, a možete i veće narezati na komade.

Skuše na viški način

PRIPREMITE: 1 kg skuša, desetak svježe ubranih listova lovora, 1 dl maslinova ulja, sok 1 limuna, sol.

Svježe ulovljenu ribu dovoljno je samo obrisati (tako rade ribari), a druge očistite, operite i dobro ocijedite da ne budu vlažne. Narežite ih na komade pa natičite na ražanj tako da između stavite po list lovora. Posolite. Pecite ih nad žeravicom okrećući. Možete ih ispržiti na gradelama (roštilju). Dok se peku, premazujte ih uljem i prskajte limunovim sokom.

Šiš-ćevap

PRIPREMITE: 70 dag bravetine, 30 dag junetine, 1 dag soli, 1-2 režnja češnjaka, 1/4 dag papra, pola ljutog feferona, malo muškatnog oraščića, drvene štapiće dugačke 20 cm.

Meso i sol dobro izmijesite rukama i stavite preko noći u hladionik. Sutradan umiješajte papar, usitnjeni češnjak, oraščić i nasjeckani feferon. Oblikujte valjuške debele 2 1/2-3 cm, dugačke oko 18 cm. Neka odleže nekoliko sati, zatim ih nabodite na štapiće i ispržite na roštilju. Poslužite s time somun prorezan i ispržen na roštilju te kiselo mlijeko. (Recept: Ćevabdžinica Banjalučanka, Banjaluka)

Užički ćevapčići

PRIPREMITE: 40 dag govedine od vrata (bez kostiju), 20 dag nemasne svinjetine, 35 dag zelenih paprika babura, 10 dag luka, 12 dag užičkog kajmaka, sol, papar, 4-5 režnjeva češnjaka.

Dvaput sameljite meso, posolite ga i popaprite, izmiješajte i pustite da stoji 1 sat. U međuvremenu ispecite paprike, stavite u posudu i pokrijte pa ćete ih za pol sata lako oguliti. Posolite ih i pospite nasjeckanim češnjakom. Od smjese oblikujte ćevapčiće, ispecite ih na roštilju i, kako je koji pečen, stavljajte na papriku. Uz to poslužite kajmak. (Recept: Ćevabdžinica Banjalučanka, Banjaluka)

Zagrebačka pljeskavica

PRIPREMITE: 25 dag svinjetine, 75 dag junetine ili teletine, 2 dag soli, 1/2 dag papra, 1 žlicu ulja, 1 glavicu luka.

Meso sameljite, posolite, popaprite, umiješajte ulje i sitno nasjeckani luk. Sve dobro pomiješajte i mijesite tako dugo da se smjesa više ne lijepi za ruke. Oblikujte pljeskavice i ispecite na roštilju. (Recept: Ćevabdžinica Banjalučanka, Banjaluka)

JELA OD DIVLJAČI

Divlji zec na domaći način

PRIPREMITE: 50 dag divljeg zeca, 2 glavice luka, 3 režnja češnjaka, mast, lovorov list, žlicu ukuhane rajčice, sol, papar, malo mljevene crvene paprike, žlicu brašna, 2 dl kiselog vrhnja, 1 dl bijeloga vina; za okruglice – 50 dag brašna, omot kvasca, žutanjak, 2 dl mlijeka, ulje, sol.

Zeca popržite s nasjeckanim lukom na masti, umiješajte usitnjeni češnjak, lovor, začine i vino. Rajčicu razvodnite i također umiješajte te jelo polako pirjajte. Posebno stavite da uzađe kvasac s malo mlijeka, brašna i sasvim malo šećera. Umiješajte ga u brašno s ostatkom mlijeka, žutanjkom, solju, malo ulja, pa tucite. Skuhajte okruglice u posoljenoj kipućoj vodi. U omekšano meso zeca ulijte vrhnje u koje ste umiješali brašno, prokuhajte i poslužite s okruglicama. (Recept: Aktiv žena, Srpska Kapela)

Domaći zajec

PRIPREMITE: 1 domaćeg zeca, 20 dag masti ili »kosane masti«, 2 glavice luka, mljevene crvene paprike, 1 kg krumpira, sol, 1/2 1 vrhnja, 2 žlice brašna.

Na nasjeckanoj slanini zažutite nasjeckani luk, stavite narezanog zeca i pirjajte. Kad počne mekšati, poprašite mljevenom paprikom, posolite, metnite oguljen i na kockice narezan krumpir. Zalijte vodom i dalje pirjajte da omekša. U vrhnju umutite brašno,

dolijte zecu, još malo prokuhajte i poslužite. (Recept: Međimurska hiža, Čakovec)

Fazan na istarski način

PRIPREMITE: 1 fazana teškoga otprilike 80-100 dag; za marinadu – 10 dag luka, 4 dag češnjaka, 25 dag korjenastog povrća, 1/2 kiselkaste jabuke, 1 litru bijeloga vina, 10-15 bobica brinja (borovica), 2-3 listića žalfije, 1-2 listića lovora, sol, papar; za umak–ulje, 5 dag suhe slanine, korjenasto povrće, 2 dag pekmeza od rajčica, 3 dag brašna, 15 dag šampinjona, džem od brusnica, naribani sir.

Očistite fazana, raspolovite, pa polovice stavite u zdjelu. Posebno skuhajte sastojke za marinadu sa 3 l vode i ohlađeno prelijte preko fazana. Nakon 24 sata marinadu odlijte, prokuhajte, ponovo prelijte preko fazana i ostavite još 24 sata. Narežite fazana na 8-10 komada i pirjajte na ulju zajedno s nasjeckanim korjenastim povrćem iz marinade i svježim. Kad sve porumeni, umutite brašno i rajčicu, pa zalijte procijeđenom marinadom i vodom. Omekšano meso izvadite, umak procijedite, umiješajte protisnuto povrće. Posebno ispirjajte gljive i stavite u umak kad i meso. Po ukusu možete dodati brusnice ili vina. S time se poslužuje domaća tjestenina *fuži*. Pospite sirom. (Recept: »Istraturist«, Umag)

Fažanana liska

PRIPREMITE: 1 lisku tešku 70, najviše 80 dag (važite je očišćenu), 2 glavice luka, 10 žlica običnog ulja, 1 dl crnog vina, 1 lovorov list, malo ružmarina, 2 žlice pekmeza od rajčica, malo umaka worchester, sol, papar, muškatni oraščić, svežnjić peršunova lišća, 1 dl crnoga vinskog octa.

Lisku narežite kao pile za rižoto. Na ulju ispržite nasjeckani luk, stavite meso i pržite desetak minuta da dobije boju. Zalijte vinom i octom, metnite lovor, ružmarin, rajčicu, umak worchester za boju, sol, papar i oraščić. Poklopite i pirjajte 40 minuta. Prije posluživanja umiješajte nasjeckani peršun. (Recept: Taverna, Metković)

Jarebica u kupusu

PRIPREMITE: 1 jarebicu, sol, prilično dimljene slanine, 2-3 režnja češnjaka, mast, glavicu kupusa, šalicu riže, malo juhe, svežnjić peršunova lišća, papar, 1 malu glavicu luka.

Očistite jarebicu, spremite jetru. Pticu operite i posolite. Slaninu narežite na štapiće, tankim nožem ubadajte meso jarebice i u svaki zarez stavite malo slanine i češnjaka. Na žlici masti ispržite nasjeckani luk, stavite rižu, malo je propržite i zalijte juhom. Neka se skuha napola. Maknite sa štednjaka, umiješajte nasjeckani peršun, papar, sol te nasjeckanu jetru jarebice. Time napunite pticu i otvor sašijte kon-

cem. Cijelu jarebicu omotajte slaninom. Kupus izvana uredite pa izdubite toliko sredine da u nju stane jarebica. U limu zagrijte žlicu masti, stavite jarebicu i pecite je u pećnici na umjerenoj vatri. Često prelijevajte sokom, a možete staviti i juhe. Ispečenu jarebicu izvadite, a kupus narežite na četvrtine.

Lovačka salata

PRIPREMITE: (za 10 osoba) 1 kg mesa jelena (pečenoga ili kuhanoga), 20 dag šampinjona, 15 dag oraha, 10 dag višanja iz kompota (bez koštica), 1-2 dl crnog vina i malo limunova soka, 10 dag luka, 3 dag skuhane mrkve, 1 svežnjić peršunova lišća, sol, papar, 3 dag marmelade od kajsija, 3 dag senfa, 1/2 dl vinskog octa i octa.

Meso (što ostane kad se režu ljepši komadi ili iz juhe) narežite na rezančiće, umiješajte narezane gljive, krupnije samljevene orahe, što sitnije nasjeckan luk, mrkvu narezanu na kockice, marmeladu i višnje koje su malo prokuhane u vinu zakiseljenom limunovim sokom. Posolite, popaprite, začinite uljem i octom, dobro promiješajte. (Recept: Lovački rog, Osijek)

Pečena divlja patka

PRIPREMITE: 1 divlju patku, sol, papar, ulje, malo juhe; za priloge – 50 dag heljdine (hajdine) kaše, 10 dag suhe slanine, 50 dag repe (slatke, nezakiseljene), 10 dag maslaca, peršunovo lišće.

Očišćenu divlju patku popaprite, posolite i nauljite iznutra i izvana. Pecite je sat do sat i četvrt u pećnici na slabijoj vatri, a često zalijevajte juhom i vlastitom sokom, jer prilično je žilava. U međuvremenu stavite heljdu u kipuću posoljenu vodu. Neka se kuha desetak minuta, a onda je ocijedite, operite i stavite na popržene kockice slanine. Miješajte. Posolite je i popaprite. Repu očistite, narežite na kockice i skuhajte u posoljenoj vodi, a onda zamastite maslacem, pa pospite nasjeckanim peršunom.

Srneći kotleti s gljivama

PRIPREMITE: 80 dag srnećih kotleta, ulje, 20 dag luka, 12 dag masti, 10 dag mrkve, po 8 dag peršunova i celerova korijena, 20 dag vrganja, 12 dag gljiva lisičarki, 20 dag pečurki, 12 dag gljiva brestača, 12 dag dimljene slanine, 4 suhe šljive, 4 žlice gusto ukuhane rajčice, 4 žlice senfa, 4 žličice mljevene ljute paprike, 8 dag brašna, 2 dl crnog vina, 2 lista lovora, sol, papar, celerovo lišće, 2 dl vrhnja, goveđska juha.

Kotlete narežite, istucite, posolite, uvaljajte u brašno i ispržite ih na ulju pa držite na toplome. Posebno ispržite nasjeckani luk i kockice slanine, umiješajte očišćeno i naribano korjenasto povrće. Ispirjajte. Posebno ispirjajte očišćene i narezane gljive. U omekšano povrće metnite opet kotlete, umiješajte gljive i pirjajte zalijevajući juhom. Stavite sve navedene za-

čine. Kad kotleti omekšaju, dotjerajte okus. Pomiješajte vrhnje, senf i vino, ulijte u jelo i prokuhajte. Pospite nasjeckanim celerovim lišćem i poslužite uz okruglice od kruha. (Recept: HUTRO Garić, Garešnica)

Zec na hvarski način

PRIPREMITE: 1 zeca teškoga 1,5 kg; za marinadu – 5 lovorovih listova, 2 grančice ružmarina, te po 3 celera i peršuna, 10 dag češnjaka, 1 kg luka, sol, papar u zrnu, 5-6 klinčića, crveni vinski ocat; 3 dl ulja, 1 kg luka, posebno 1 cijelu glavicu luka s nekoliko zabodenih klinčića, 5 dl crnog vina, 3 dl prošeka, sol, papar, 1 grančicu ružmarina, 2 lovorova lista.

Očišćenog zeca metnite u marinadu u koju ste stavili sve začine, očišćeno i narezano povrće, pa zalijte razvodnjenim octom da zec bude pokriven. Neka ostane u tome dva dana, povremeno okrećite, zatim ispecite u pećnici na ulju s povrćem iz marinade. Ispečenoga narežite i metnite na nasjeckani isprženi luk. Pirjajte, dolijevajte vinom i prošekom, posolite, popaprite, stavite luk s klinčićima, lovor i ružman. Pirjajte da sasvim omekša. (Recept: HRO Hvar)

Zec na lugarski način

PRIPREMITE: zeca teškoga do 2 kg, ulje, 30 dag korjenastog povrća, 1 jabuku, 3 lista lovora, 2-3 kožice dimljene slanine, sol, papar, 1 žlicu senfa, 1 žličicu kečapa od rajčica, višnje iz kompota (bez koštica) ili džem od brusnica, 25 dag sitnih gljiva.

Očišćenog zeca popržite cijeloga na ulju da dobije boju. Na istu masnoću stavite korjenasto povrće narezano na ploškice, neoguljenu i nasjeckanu jabuku, narezane kožice slanine, lovor. Ispirjajte, posolite, popaprite, stavite senf, kečap i zalijte vodom. Kad prokuha, u umak metnute zeca da se pirja najmanje 15 minuta kako bi omekšao. Izvadite zeca, umak protisnite, stavite opet na štednjak da prokuha. Dotjerajte okus, dodajte višnje. Očišćene gljive malo propržite pa metnite i njih. Sa zecom poslužite hljeb od žemlji, kuglice od palente i valjuške od krumpira. (Recept: Lovački rog, Osijek)

Zec na sinjski način

PRIPREMITE: 1 divljeg zeca, vinski ocat, češnjak, suhu slaninu »pancetu«, ružmarin, ulje, 3 dl bijelog vina, sol.

Oguljenog zeca navečer stavite u posudu i prelijte mješavinom pola octa i pola vode. Mora biti sasvim pokriven. Sutradan ga dobro ocijedite, nožem načinite zareze i u njih nabadajte (»špikajte«) po režanj češnjaka, komadić suhe slanine i listić ružmarina. Posolite zeca, stavite u lim i prelijte uljem. Kad bude napola ispečen, narežite ga na komade i odlijte sok iz lima. Zečevinu stavite opet u lim, pa zalijte mješavinom soka, vina i soli da bude pokriven. Metnite ponovo u pećnicu da se ispeče.

JELA OD RIBA, ŠKOLJKI I RAKOVA

Ajvar od ikre

PRIPREMITE: 25 dag ikre šarana, sol, 2 1/2 dl ulja, sok od pola limuna, 1/4 glavice luka.
Ikru operite i miješajte dok ne pobijeli. Zatim umiješajte ulje malo-pomalo kao da radite majonezu. Dobit ćete vrlo gustu kremu koju ćete začiniti solju, limunovim sokom i sitno naribanim lukom. Poslužite odmah.

Bakalar na hvarski način

PRIPREMITE: 1 kg bakalara, po 2 grančice celera i peršuna, 50 dag luka, papar u zrnu, 1 list lovora; za umak – 2 dl maslinova ulja, 50 dag luka, 1 žlicu nasjeckanog češnjaka; 50 dag krumpira, sol, papar, 2 dl bijelog vina, 2 oguljene rajčice, peršunovo lišće.
Bakalar namočite u hladnu vodu. Nakon 2-3 dana izvadite iz vode, pristavite u svježu, hladnu i stavite u nju peršun, celer, luk, lovor i papar. Nemojte soliti! Skuhajte pažljivo: bakalar mora omekšati, ali kuhate li ga predugo, opet će otvrdnuti. Skuhanoga odmah izvadite, očistite i meso razlomite na manje komade. Metnite sve na poprženi luk, umiješajte češnjak i toliko vode u kojoj se kuhao da bude pokriven. Nakon pola sata kuhanja stavite krumpir – oguljen i narezan na ploške debele pola cm. Posolite, popaprite, ulijte vino i metnite rajčice, dolijte još vode od kuhanja da bude pokriveno i skuhajte da krumpir omekša. Pospite nasjeckani peršun (Recept: HRO Hvar)

Brodet od ugora

PRIPREMITE: 1 ugora teškog 1 kg, 25 dag luka, 5 režnjeva češnjaka, 2 dl maslinovoga i 1 dl običnoga ulja, 2 žlice gusto ukuhane rajčice, 2 svežnjića peršunovog lišća, 15 dag mesa od svježe rajčice (bez kožice i sjemenja), 1/2 dl vinskog octa, sol, papar, 2 dl bijeloga dalmatinskog vina.

Na ulju propržite nasjeckani luk, umiješajte usitnjeni češnjak i rajčicu, pa zalijte vinom i vodom u kojoj ste prokuhali riblju glavu i rep. Stavite usitnjeni peršun i vinski ocat. U skuhani umak metnite očišćenoga i na 2 prsta debelo narezanog ugora. Nemojte dugo kuhati da se riba ne raspadne. Poslužite uz palentu. (Recept: Hotel Astarea, Dubrovnik)

Brudet od jegulja, žaba i cipola

PRIPREMITE: 1 kg jegulja, 40 dag cipola i 18 žaba, 2 glavice luka, 5 žlice maslinova ulja, 1–2 lovorova lista, 1 ljutu suhu papriku, 3 žlice pekmeza od rajčica, 1/2 dl crnoga vinskog octa, sol, 1 žličicu usitnjenog češnjaka, 1 svežnjić peršunova lišća.

Očistite ribe i ogulite žabe. Ribe narežite na manje komade. Nasjeckani luk ispržite na ulju, metnite papriku i jegulje. Pirjajte ih 18 minuta, metnite rajčicu i ocat, te ciple. Nakon nekoliko minuta umiješajte žabe. Posolite, dodajte češnjak i nasjeckani peršun, pa pirjajte još 15 minuta. (Recept: Taverna, Metković)

Buzara od škampi

PRIPREMITE: 1/2 kg škampi u ljusci, 1/2 glavice luka, 2 režnja češnjaka, 2 oguljene rajčice, mješavinu od pola običnoga i pola maslinova ulja, mrvice, 2 dl bijelog vina, peršunovo lišće.

Na ulju propržite nasjeckani luk i češnjak, umiješajte rajčice narezane na kockice i peršun. Onda stavite cijele, oprane škampe, poklopite i pirjajte dvadesetak minuta. Zalijte vinom, još malo propirjajte i poslužite s posebnim kliještima da gosti mogu otvarati rakove i jesti meso.

Crni rižoto

PRIPREMITE: 1 kg svježih sipa (zaleđene nemaju crnilo), 30 dag riže, 1 dl maslinova ulja, 4 režnja češnjaka, 1 svežnjić peršunova lišća, sol, papar, 1/2 dl bijeloga vina, glavicu luka, žlicu maslaca, naribani parmezan.

Sipama odstranite crnilo i kost, narežite ih na tanke rezance. Luk oljuštite, nasjeckajte i ispržite, pazeći da ostane svjetao. Metnite sipe, malo propržite, umiješajte crnilo i pirjajte dvadesetak minuta. Posebno na ulju propržite rižu da postane staklasta, pa je umiješajte u sipe, dodajte nasjeckani peršun i če-

šnjak, ulijte vino i toliko vode da riža bude dobro pokrivena. Posolite i popaprite. Skuhajte. Prije posluživanja umiješajte maslac i pospite parmezanom. (Recept: Bevanda, Opatija)

Ćevap sa somovinom

PRIPREMITE: 2 kg očišćene somovine, 2 glavice luka, 2 svežnja peršunova lišća, 3 zelene paprike, žlicu mljevene crvene paprike, sol, papar, žličicu brašna, 10 žlica ulja.

Somovinu očistite od masti i kožice te narežite na prst debele komade. Posolite ih. Oljušteni luk nasjeckajte, paprike očistite, narežite na rezance, peršun sitno nasjeckajte. Po ribi pospite brašno, luk, polovicu količine peršuna, zelenu papriku, mljevenu papriku i papar. Promiješajte, utisnite u dno posude, pokrijte i stavite u hladionik na nekoliko sati. U lim stavite povrće, a komade ribe nanižite na drvene štapiće i stavite povrh povrća. Prelijte vrelim uljem i pecite u pećnici otprilike jedan sat. Ribu povremeno okrećite. Prije posluživanja pospite preostali peršun.

Đuveč od riječne ribe

PRIPREMITE: 1,5 kg riječne ribe, 1/2 dl ulja, 75 dag luka, 4 velike, mesnate paprike, sol, peršun, papar, mljevenu crvenu papriku.

Očistite ribu, operite, obrišite, narežite na komade i ostavite da se cijedi oko pola sata. Očistite luk, nasjeckajte, pa propržite na ulju. Umiješajte papriku narezanu na rezance i pržite dalje. Posolite, popaprite, pospite mljevenom paprikom te nasjeckanim peršunovim lišćem. U nauljenu posudu složite ribu i ostale sastojke, pa stavite peći u zagrijanu pećnicu. Zalijte mlakom vodom i pecite da se ispari sva tekućina.

Fiš-paprikaš

PRIPREMITE: (za 5 osoba) 1,5 kg miješane riječne ribe (šarana najviše, s njim štuku i soma), 25 dag luka, 1 žlicu pekmeza od rajčica, malo soli, 1 žlicu ljute i 1 žlicu slatke mljevene crvene paprike, ulje, 1 dl bijelog vina; feferona po želji; prilog – domaći široki rezanci.

Ribe nemojte prati, očistite ih i narežite na veće komade. Stavite oljušteni i samljeveni luk, rajčicu i papriku – »fiš« mora biti ljut! Ulijte 2 1/4 l vode i kuhajte 45 minuta na srednjoj temperaturi. Nakon 40 minuta dolijte vino i kuhajte još da se ispari alkohol. Po želji metnite još vina ili feferona. Poslužite s time rezance i beljski rizling ili erdutsku graševinu. (Recept: Bijela lađa, Osijek)

Hobotnica na salatu

PRIPREMITE: hobotnicu tešku 2 kg, 3 dl maslinova ulja, 1 dag češnjaka, 1 dag peršunova lišća, papar, sol, vinski ocat – po želji 2 glavice luka.

Kuhanu i ohlađenu hobotnicu narežite (zajedno s glavom), a bacite samo crijeva. Ulijte ulje, umiješajte nasjeckani luk ili češnjak, peršun, sol i papar. Po želji zakiselite, ali u Dalmaciji se uglavnom ne kiseli nego se stavi vino. Neka odleži preko noći da se sastojci prožmu.

Jegulje na ražnju

PRIPREMITE: 50 dag jegulja, sol, 1/2 dl maslinova ulja, svežnjić peršunova lišća, papar, limun, prilog: blitva.
Očistite jegulje pa manje savijte gore-dolje i nataknite na ražnjiće. Zarežite ih sa strane. Veće jegulje narežite na komade i također nataknite na ražnjiće. Posolite ih i ispržite na žaru. U maslinovo ulje umiješajte papar i nasjeckani peršun, pa time prelijte ribe. Poslužite s kriškama limuna i kuhanom blitvom. (Recept: Taverna, Metković)

Kapama sa šaranom

PRIPREMITE: šarana od 1,20 kg, 3 glavice luka, ulje, mljevenu crvenu papriku, pola šalice riže, pola žlice brašna.
Očistite šarana i narežite na najmanje 6 dijelova, svaki zasijecite na nekoliko mjesta i posolite. Oljuštite luk, nasjeckajte na rebarca i pržite na ulju da omekša. Umiješajte crvenu papriku i rasporedite šarana na dno zemljane tepsije. Po njemu pospite rižu, pa poslažite komade ribe. Posebno u loncu zagrijte 3 žlice ulja, umiješajte brašno, mljevenu papriku pa načinite zapršku. Ulijte vodu. Kad provri, prelijte preko ribe. Po želji možete metnuti malo metvice. Sok mora pokriti ribu. Pecite u pećnici na umjerenoj temperaturi da riba omekša.

Lastovski brujet

PRIPREMITE: 1 kg škarpine, 30 dag luka, 3 dl maslinova ulja, 4 dl lastovske maraštine (bijelo vino), 5 dag peršunova lišća, 4–5 dag češnjaka, 50 dag rajčica, 10 dag crnih maslina, sol.
Na ulju ispržite nasjeckani luk, umiješajte usitnjeni češnjak i peršun, te narezane rajčice. Kad se malo raskuhaju, metnite masline, sol, vino i 1–2 dl vode. U zgusnuti umak stavite očišćene ribe i prokuhajte. (Recept: Hotel Solitudo, Lastovo).

Lipanjski brodet na šipanski način

PRIPREMITE: 50 dag girica, 10 dag ogreste (zrna zelenoga, nedozreloga grožđa), 15 dag rajčice, 3 žlice maslinova ulja, 1 glavicu luka, sol, papar, peršunovo lišće.
Očistite luk, nasjeckajte ga i zažutite na luku. Umiješajte oprane, očišćene i narezane rajčice. Pirjajte.

Metnite ogrest te malo propirjajte. Na to stavite očišćene ribice i zalijte s toliko vode da ribe budu pokrivene. Posolite, popaprite te poklopite. Kuhajte na slaboj vatri petnaestak minuta. Prije posluživanja stavite nasjeckani peršun.

Marinirane zlatovščice

PRIPREMITE: 1 kg zlatovščica (ili neke druge slatkovodne ribe), 1 kg luka, žlicu papra u zrnu, 3 lista lovora, 5 dl kiselkastoga bijeloga vina, sol, 10 dag ulja, limun za ukras.

Očišćene ribe posolite te ispržite na ulju. Očistite luk, nasjeckajte ga i ispržite na čistom ulju. Zalijte vinom, posolite, popaprite, stavite lovor, pa kuhajte 30 minuta. Hladnom marinadom prelijte hlade ribe. Neka stoje nekoliko dana. (Recept: Hotel Zlatorog, Bohinj)

Mornarski ražanj

PRIPREMITE: 10 dag škampa u ljusci, 10 dag bijele, kamene ribe, 10 dag punjenih lignji (za 1 kg lignji pripremite 1 glavicu luka, sol, papar, češnjak, peršunovo lišće, malo bijelog vina, 4 žlice pirjane riže, 2 jaja), 1/2 kg rajčice, sol, papar, usitnjeni češnjak, nasjeckani peršun, maslinovo ulje, 1 ribarski ražanj (veći drveni ražnjići).

Ogulite škampe, uvijte rep i nabodite na ražanj, za škampom nabodite punjenu lignju, komadiće ribe, i tako redom. Ražnjiće stavite u posudu, pospite solju, paprom, češnjakom i peršunom, nauljite i pomiješajte. Neka stoje 1 sat. Ispržite na roštilju. **Punjene lignje:** malim lignjama odrežite glavu s krakovima, smeljite to i ispirjajte s nasjeckanim lukom na maslinovu ulju. Stavite papar, sol, češnjak i peršun, malo vina. U ohlađeno umiješajte rižu i jaja, nadjenite time lignje i otvor zatvorite čačkalicom. (Recept: Libertas, Dubrovnik)

Ohridska pastrva

PRIPREMITE: 4 pastrve, 2 glavice luka, sol, papar, ulje, limunov sok.

Pastrve očistite, odrežite im peraje, ali nemojte ih razrezati ni izvaditi utrobu. Ispecite ih na roštilju i pazite da ih ne bodete okrećući. U međuvremenu oljuštite i nasjeckajte luk, posolite ga, popaprite i ispržite na ulju. Ispečene ribe rasporite, izvadite im utrobu i u dobivenu šupljinu stavite ispržени luk. Ribu nakapajte limunovim sokom i poslužite sa zelenom salatom.

Pastrva Marta

PRIPREMITE: 1 kg pastrva (iz Martinbroda – odatle ime), 10 dag češnjaka, 10 dag luka, 10 dag mrkve,

5 dag peršunova korijena, 10 dag mladog kukuruza (zrnje), 1 dl ulja, sol, papar.
Na ulju ispržite nasjeckani luk, umiješajte usitnjeni češnjak, korjenasto povrće narezano na kockice i kukuruz, pa ispirjajte podlijevajući vodom po potrebi. Posolite i popaprite. Očišćene pastrve ispržite na roštilju i prelijte umakom. Uz to poslužite siroluk (masniji svježi sir posoljen i pomiješan s nasjeckanim mladim lukom). (Recept: Gurman, Bihać)

Pirjane školjke

PRIPREMITE: 2 kg školjki kapica ili kućica, svežnjić peršunova lista, 4 velika režnja češnjaka, 1 dl maslinova ulja, 1/2 dl bijeloga vinskoga octa, sol.
Školjke operite četkom, metnite ih u lonac te na vatru da se otvore. Izvadite im meso, stavite u lonac, dodajte sve ostale sastojke i dio soka što su ga pustile. Ispirjajte, provjerite okus. (Recept: Restoran Bevanda, Opatija).

Pogača od slane ribe

PRIPREMITE: 1 kg brašna, malo soli, 6 dag svježega kvasca; za nadjev – 1 kg luka, 30 dag rajčica (ili iz konzerve – oguljene), 10-12 slanih srdela (ovisi o tome volite li slanije jelo), miješano maslinovo i obično ulje.
U malo mlake vode smrvite kvasac s malo brašna i stavite na toplo da uzađe. Umijesite s time, brašnom i solju tijesto, pa ostavite da uzađe na toplome. Za nadjev ispržite nasjeckani luk da postane staklast, metnite na nj rajčice i ispirjajte. Neka se ohlade. Razvaljajte tijesto u dva lista, stavite prvi u lim, pokrijte rajčicama, gore stavite usitnjene srdele i pokrijte drugim listom. Neka stoji na toplome 15 minuta, a pecite pola sata na srednje jakoj vatri. Poslužite kao toplo predjelo. (Recept: Hotel Issa, Vis)

Popara od riba na otočki način

PRIPREMITE: 20 dag škarpine, 35 dag kjerne, 20 dag krumpira, 4 dag češnjaka, 4 dl bijelog vina, sol, papar, 6 listića lovora, 1 dl maslinova ulja, malo ukuhane rajčice.
Ribu očistite i narežite na komade. Poslažite u posudu naizmjenice s oguljenim krumpirom, narezanim na ploške. Posolite, popaprite, metnite očišćene režnjeve češnjaka i lovor. Zalijte uljem i vinom u kojemu ste razmutili ukuhanu rajčicu. Kuhajte na slaboj vatri dvadesetak minuta. (Recept: Hotel Park, Dubrovnik, Lapad)

Prigorski »fiš - paprikaš«

PRIPREMITE: 25 dag luka, mrkvicu, 2 feferona, ulja, 20 dag riblje ikre, 20 dag šarana, slatke mljevene crvene paprike, žlicu ukuhane rajčice, žlicu ajvara,

malo šećera, listić lovora, sol, krišku limuna, papar, te (ukupno) 2,5 kg šarana, amura i soma, 1/4 l kiselkastoga bijeloga vina.

Sameljite luk, mrkvu, feferone, pa pirjajte na što manje ulja da dobije lijepu boju. Umiješajte ikru i šarana, mljevenu papriku po ukusu, sol te rajčicu, ajvar, sasvim malo šećera, limun, lovor i zalijte kipućom vodom (otprilike 2 litre, a može i više). Kuhajte da dobijete gust umak, u koji ćete staviti narezanu drugu ribu. Kuhajte ih 5-10 minuta, pazite da se na raspadnu. Ulijte prokuhano vino. Poslužite s time domaće rezance ili žgance (Recept: Aktiv žena, Vukšinec kraj Vrbovca)

Punjene lignje

PRIPREMITE: 4 ligne teške 25-30 dag ili 8 manjih, glavicu luka, mješavinu maslinovoga i običnoga ulja (pola-pola), 2-3 režnja češnjaka, svežnjić peršunova lišća, šalicu riže, jaje, sol, papar, mrvice, malo bijeloga vina.

Lignjama odrežite krakove i perajice, pa to sameljite. Ogulite im kožicu, da budu sasvim bijele. Za nadjev pomiješajte samljevene dijelove s lukom proprženim na ulju, nasjeckanim (sirovim) češnjakom i peršunom. Umiješajte rižu, skuhanu na tričetvrt, jaje, papar i malo soli (lignje su slane), te toliko mrvica da se smjesa poveže. Napunite lignje, zatvorite ih čačkalicom i poslažite na zauljeni lim. Pecite u pećnici u njihovu soku, a gotove poprskajte vinom. (Recept: Restoran Zlatni zalaz, Rab)

Puževi

PRIPREMITE: 10-15 puževa, sol, 2-3 žlice masti, 1 dl kiselog vrhnja, 2 jaja, 2 žlice kukuruznog brašna.

Dobro oprane puževe skuhajte u slanoj vodi, onda ih povadite iz kućica, očistite im crijeva i dobro ih operite. Tako očišćene metnite u kipuću slanu vodu i kuhajte četiri sata.

Tad ih ocijedite, stavite na ugrijanu mast te dodajte preljev što ste ga pripremili od vrhnja, jaja i brašna. Miješajte na vatri da se dobro popprži. (Recept: Aktiv žena »Matija Gubec« Vrbovec)

Puževi na vrbovečki način

PRIPREMITE: 1 kg očišćenih puževa, 3-4 glavice luka, 2 žlice masti ili ulja, 2 žlice brašna, 2 žlice sitno mljevenoga kukuruznog brašna, 3 dl vrhnja, 1 žlicu mljevene slatke crvene paprike, papar, malo juhe.

Puževe spustite u kipuću vodu i kuhajte 5-10 minuta. Odvojite kućice i crijeva, pa ih operite u više toplih voda. Kuhajte još 2-3 sata. Skuhane ocijedite i dobro operite. Ispržite nasjeckani luk, metnite puževe i pirjajte još pola sata. Pospite kukuruznim i običnim brašnom, nekoliko puta promiješajte, stavite papriku, sol i papar, zalijte juhom, prokuhajte i naposljetku umiješajte vrhnje. Poslužite s okruglicama od kukuruznog brašna. (Recept: Aktiv žena Oprema, Vrbovec)



Jota
(Fotografija: S. Novković)

Juha od poriluka
(Fotografija: Ž. Čupić)

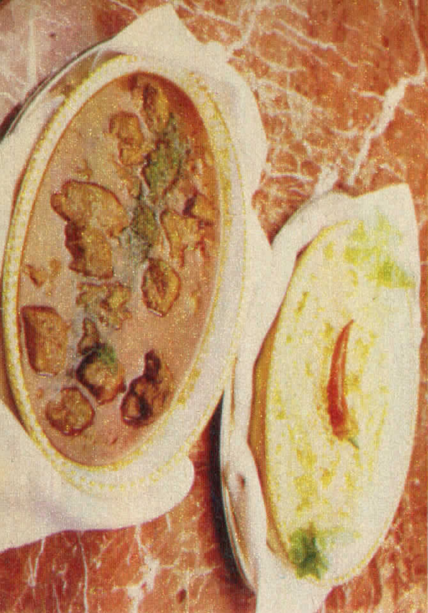




Buncekova juha
(Fotografija: Z. Brezović)

Lička grah-čorba
(Fotografija: S. Novković)





Banatski paprikaš
(Fotografija: S. Novković)



Burekčići
(Fotografija: S. Novković)

Jahnija i bosanski lonac
(Fotografija: S. Novković)

Zagorska večera kako je poslužuju u Hotelu »Jezerčica« u Stubičkim Toplicama: hladetina, a zatim punjena raca s mlincima. (Fotografija: S. Novković)

Slovenska jela ljubljanskog Hotela »Union«: sasvim straga — pohorski omlet, lijevo na tanjuriću — belokranjska gibanica, u sredini sprijeda — rokovnjački zrezek i desno sprijeda — rezanci prekmursko.
(Fotografija: S. Novković)





Hrvatski složenac
(Fotografija: T. Šklopar)

Narodna jela u Idriji: straga — idrijski žlikrofi s gulašom, u sredini — smukavec, sprijeda lijevo — ocvirkovca i želješevka.
(Fotografija: Š. Noković)

Bumbari i pita maslenica
(Fotografija: S. Novkovic)



Popečci na seljački način
(Fotografija: Š. Novković)





Moslavačko meso u kupusu (Fotografija: S. Novković)



Janjetina na durmitorski način (Fotografija: Ž. Čupić)

Punjena jela Slavonske taverne osječkog Hotela »Turist«: sprijeda — osječki odrezak, u sredini desno — slavonski savijutak, u sredini lijevo — vitez slavonskih ravni, straga desno — beljski odrezak i straga lijevo — turist-odrezak. (Fotografija: S. Novković)



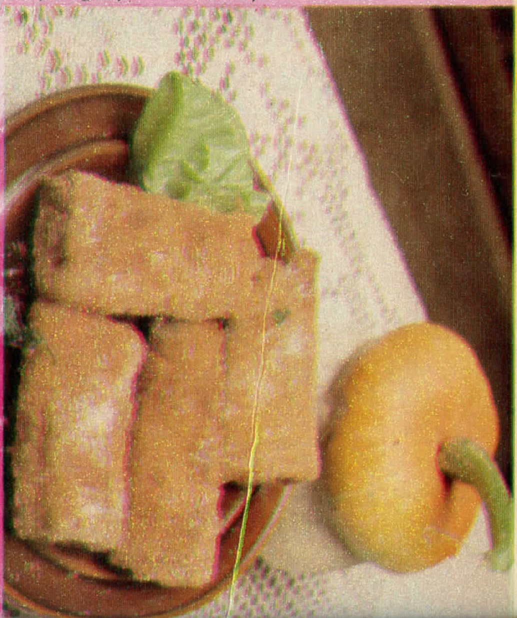
Tri bezmesna jela koja mogu poslužiti i kao prilog: straga desno — prosena kaša, straga desno — ščipanci, sprijeda — kaša od heljde s vrhnjem.
(Fotografija: Ž. Čupić)



Punjeni odrezak
(Fotografija: S. Novković)



Pile punjeno gljivama
(Fotografija: S. Novković)



Pohane palačinke sa šunkom
(Fotografija: S. Novković)

Specijaliteti iz mostarskog hotela »Ruža«: sasvim lijevo — mostarski vinogradarski ćevap, u sredini straga — tepsija »Ruža«, desno straga — složenac »Neretva«, sprijeda lijevo — hercegovački odrezak, sprijeda desno (zajedno na pladnju) — japrak i mostarski buredžici. (Fotografija: S. Novković)

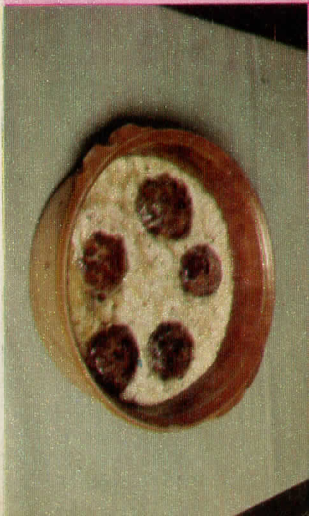
Lovačka salata
(Fotografija: S. Novković)



Skopski kukurek
(Fotografija: Ž. Čupić)

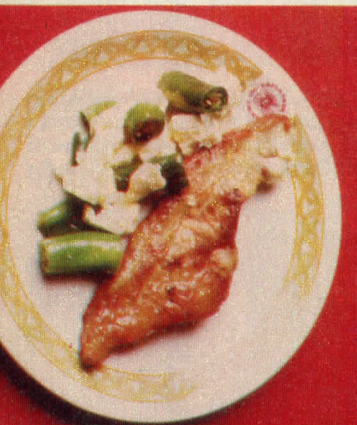


Orman ćevap
(Fotografija: Ž. Čupić)



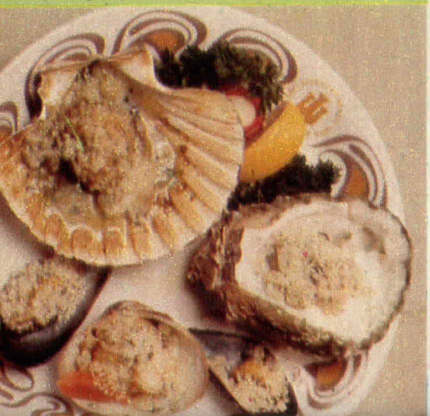


Šarena dolma
(Fotografija: S. Novković)



Dimljena bela vešalica i srpska salata od sira
(Fotografija: T. Šklopan)

Zapečene školjke
(Fotografija: S. Novković)





Šiš-Ćevap
(S. Novković)

Martinjska guska
(Fotografija: Z. Brezović)





Riba na baštovanski način
(Fotografija: S. Novković)



Fiš-paprikaš
(Fotografija: S. Novković)

Punjene lignje
(Fotografija: T. Šklopan)



Smuđ s gljivama
(Fotografija: Z. Šurjak)





Rižoto Pelegrin
(Fotografija: S. Novković)



Žablji kraci na baranjski način
(Fotografija: S. Novković)

Ribarska gregoda
(Fotografija: S. Novković)

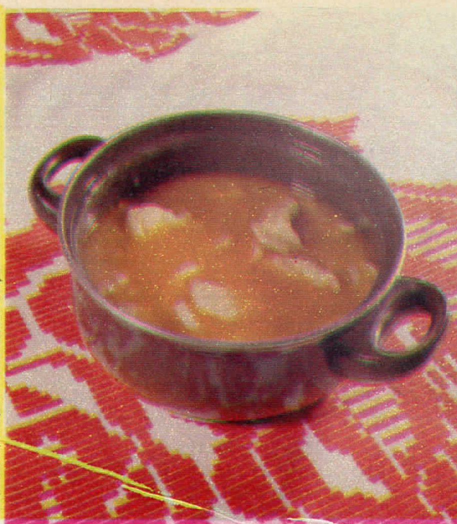


Pastrva »Marta«
(Fotografija: S. Novković)





Punjeni krumpir
(Fotografija: S. Novković)



Čoravi paprikaš
(Fotografija: S. Novković)



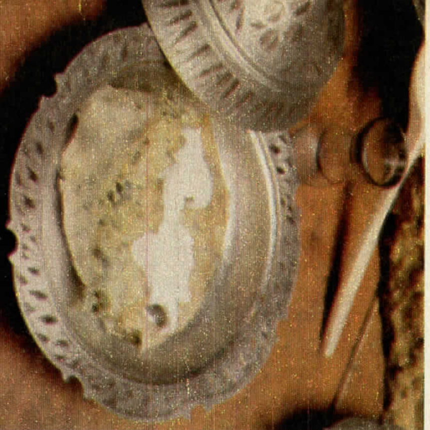
Pogača od slane ribe
(Fotografija: S. Novković)



Prigani kupus i cicvara
(Fotografija: S. Novković)

Na obali Bohinjskog jezera posluženo je: lijevo — orehnjača ili orehova potica, u sredini — marinirane zlatovščice i desno — savijače od sira i jabuka.
(Fotografija: S. Novković)





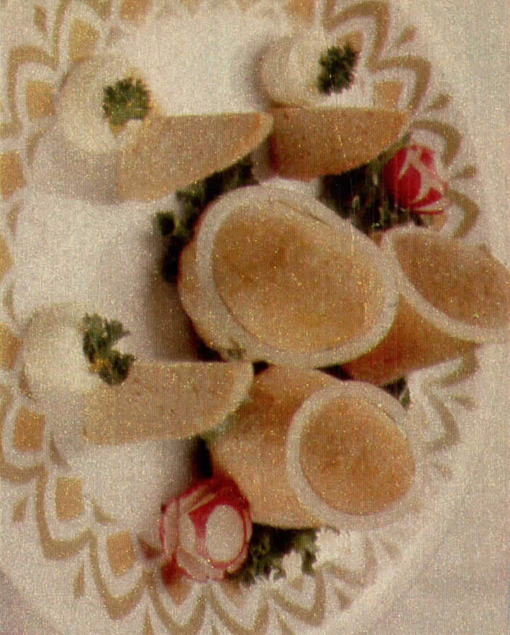
Zeljampita
(Fotografija: S. Novkovic)



Špagete i šolša od pomidori
(Fotografija: S. Novkovic)



Bosanske pituljice
(Fotografija: Z. Šurjak)



Turoš-sir
(Fotografija: S. Novkovic



Turopoljska pita
(Fotografija: T. Šklopan)

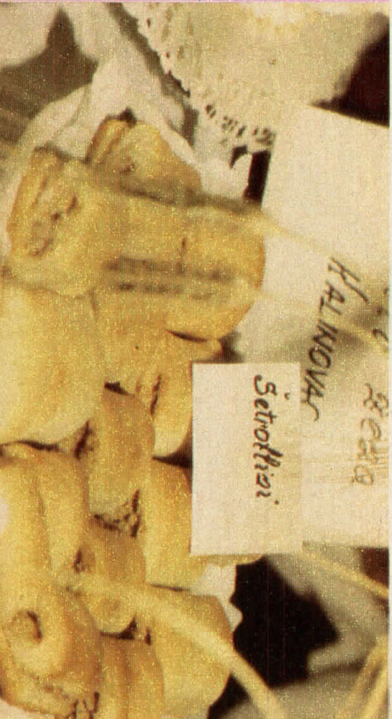


Vrhnjača
(Fotografija: Ž. Čupić)

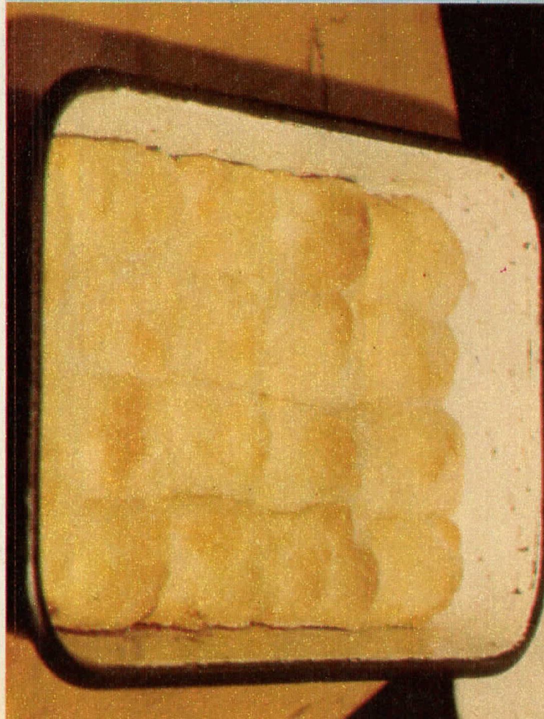


Rovinjski ravijoli
(Fotografija: S. Novković

Šetroflini
(Fotografija: Z. Brezović)



Pečeni štruklji sa sirom
(Fotografija: Z. Brezović)





Dalmatinskla sirnica — pinca
(Fotografija: S. Novković)



Kalešice
(Fotografija: Z. Brezović)

Hroštule
(Fotografija: S. Novković)



Kocke s mineralnom vodom
(Fotografija: Z. Brezović)





Kukuruzne prge
(Fotografija: Z. Brezović)



Kukuruzne pogačice sa čvarcima
(Fotografija: Z. Brezović)



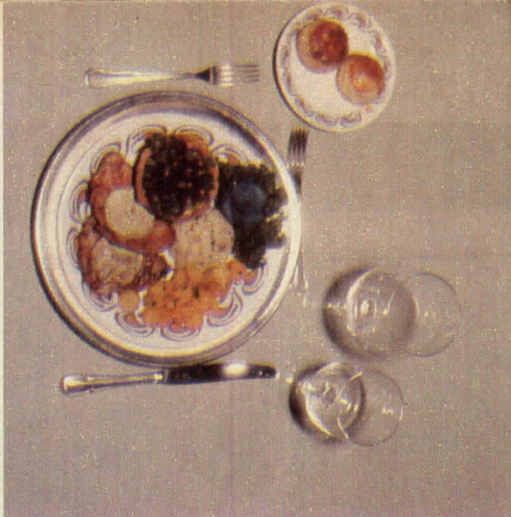
Mazanica z makom
(Fotografija: Z. Brezović)



Medna rosa
(Fotografija: S. Novković)



Bundevara
(Fotografija: S. Szabo)



Vinogradarska »šnicla« – odrezak
(Fotografija: S. Szabo)

Đurđevački kolači privlače na turističkoj manifestaciji »Picokijadi«: uz razna peciva i sitne kolače ovdje vidimo orehnjaču, makovnjaču i u limu kašnjake, neobičnu podravsku poslasticu od heljdine kaše i bučinog ulja.
(Fotografija: Ž. Čupić)

Rapski brodet

PRIPREMITE: 1,20 kg ribe (što više vrsta, to bolje: ugor, škarpina, komad cipla-mrene, palamide), nekoliko cijelih škampa, 2,5 dl miješanog maslinovog i običnog ulja (pola-pola), 60 dag luka, 5 dag gusto ukuhane rajčice, peršunovo lišće, 1/2 veće glavice češnjaka, nekoliko listova celera, 1/2 lovorova lista, sol, papar, 2,5 dl bijelog vina, 0,5 dl vinskog octa, malo brašna.

Na ulju ispržite luk, ulijte rajčicu, zalijte vinom i octom, stavite sol, papar, nasjeckano začinsko bilje i češnjak. Kuhajte da se luk raspadne. Ako je potrebno, zagustite s malo brašna. Ribe narežite na veće komade i ispržite ih na ulju. Metnite ih u gotov umak i kuhajte samo 10-15 minuta da se ne raspadnu. Skuhajte gustu puru (palentu), ulijte je u nauljeni lim i natisnite da postane ravna, pa je izvrnite na pladanj i narežite na kocke. Poslužite zajedno.

Riba na baštovanski način

PRIPREMITE: 1 1/2 kg ribe, 2 dl ulja, po 10 dag mrkve i celerova korijena, 50 dag luka, 10 dag maslina, 1 dl bijeloga vina, 1 listić lovora, 50 dag rajčice, svežnjić peršunova lišća.

Očišćenu ribu ispržite. Na preostaloj masnoći ispržite luk nasjeckan na rebarca, metnite lovor i papar. Celer, mrkvu i masline očistite i narežite na što tanje rezance. Umijašajte u svijetlo isprženi luk, zalijte i pirjajte 15 minuta. U međuvremenu očistite rajčicu i narežite je na kockice. Metnite u omekšano povrće, posolite, umiješajte nasjeckani peršun i poslužite uz ribu. (Recept; Hotel Inter-Continental, Beograd)

Ribarska gregoda

PRIPREMITE: 1 1/2 kg najfinije bijele ribe (što više vrsta to bolje), maslinovo ulje, 90 dag luka, 1,20 dag krumpira, lišće celera i peršuna, 5 režnjeva češnjaka, 2,5 dl bijeloga vina, sol, papar.

Ribe očistite i narežite na veće komade. Oljuštite i nasjeckajte luk. Sirovi krumpir ogulite i narežite na tanke ploške. Nasjeckajte peršun, celer i češnjak. Veću posudu nauljite, pa naizmjenično slažite red riba i red krumpira, a svaki red pospite lukom, češnjakom, peršunom, celerom, solju i paprom. Zalijte ulje i vino, ulijte toliko vode da sve bude pokriveno. Poklopite. Kuhajte na jakoj vatri 15 minuta, pa na slaboj dok sve ne omekša. (Recept: HURO, Hvar)

Rižoto Pelegrin

PRIPREMITE: 20 dag lignji, 20 dag sipa, po 20 dag dagnja i prstaca (važite ih očišćene), 10 dag mesa od škampi, 2 dl maslinova ulja, 25 dag nasjeckana luka, 2 žlice usitnjena češnjaka, riblju juhu, 2 dl bijelog vina, grančicu ružmarina, 2 lista lovora, sol, papar, 2 kg riže, peršunovo lišće, parmezan.

Na ulju propržite luk, umiješajte češnjak i sipe. Nakon 10 minuta stavite lignje, poslije još 10 minuta dagnje, nakon još 10 minuta prstace i još 10 škampe, dakle po tvrdoći (to sve može se izvaditi iz mora kod rta Pelegrin – odatle ime). Nakon sljedećih 10 minuta zalijte juhom i vinom, stavite začine. Kad omekša, umiješajte rižu (želite li bolji rižoto, stavite manje riže). Zalijevajte juhom i vodom, naposljetku provjerite okus, pospite nasjeckanim peršunom i parmezanom. (Recept; HRO Sunčani Hvar)

Salata od slanih srdela

PRIPREMITE: 20 dag slanih srdela, 25 dag luka, 0,5 dl maslinova ulja, 0,5 dl vinskog octa, papar.

Slane srdele očistite od ljusaka, a većima izvadite i kosti. Luk narežite na ploške, pomiješajte sa srdelama, začinite uljem, octom i paprom. (Recept: Restoran Lovor, Rovinj)

Sinjski raci

PRIPREMITE: 2-3 živih rakova (riječnih), 2-3 glavice luka, 1 svežnjić peršunova lišća, 3-4 češnjaka, 1,5 dl maslinova ulja, 1,5 dl običnog ulja, 0,5 l bijelog vina, sol, papar.

Rakove operite u 2-3 vode (moraju biti živi). Prelijte ih mješavinom ulja i vina u koju ste stavili 2 dl vode, sol, papar, nasjeckani luk, češnjak i peršun. Zdjelu nekoliko puta dobro protresite, pa stavite na vatru. Neka vri 15 minuta. Poslužite mlake ili hladne.

Smuđ na žaru

PRIPREMITE: 1 smuđa (najbolji je oko 1 kg), sol, limunov sok, 1 režanj češnjaka, prilično maslaca.

Ribu očistite, operite, posolite, natopite limunovim sokom i pustite da odleži 10 minuta. Samo natrljajte češnjakom, jer to je najfinija riječna riba, miris koje se ne smije prikriti začinima. Stavite na dobro zagrijan roštilj, onda malo smanjite temperaturu. Što manje okrećite smuđa i ne bodite ga! Ispečenoga odmah poslužite s kockicama maslaca, koji će se topiti na njemu. (Recept: Bijela lađa, Osijek)

Smuđ s gljivama

PRIPREMITE: smuđa teškoga otprilike 1 kg, 1 dl ulja, 2,5 dag maslaca ili margarina, 2 dl kiseloga vrhnja, 10 dag gljiva (ili 5 dag suhih), sol.

Očistite ribu i povadite joj kosti. Narežite je na komade, posolite i ispržite na vrelom ulju. Vatrostalnu posudu namažite maslacem, poslažite komade ribe. Očišćene gljive prokuhajte u slanoj vodi i sitno nasjeckajte pa pospite po ribi. Prelijte vrhnjem i zapecite na 200 Celzijevih stupnjeva.

Som na smederevski način

PRIPREMITE: 16 dag somovine bez kože i kosti, sol, malo brašna, ulje, nekoliko svježih rajčica, 2 žlice masnoga kiselog vrhnja (milerama); za smederevsku garnituru – 20 dag luka, 5 dag paprike babure, 1 žlicu slatke mljevene crvene paprike, 1 ljutu papričicu, 1 dl bijelog vina, 10 dag oguljenih i očišćenih rajčica, 5 grama celerova i peršunova lišća, papar.

Za garnituru ispržite na ulju luk narezan na rebarca. Na napola ispržen stavite paprike narezane na kvadratiće, pa kad je zamalo gotovo, mljevenu papriku i nasjeckanu ljutu papričicu. Zalijte vinom, umiješajte rajčicu i još malo pirjajte. Posolite, popaprite, pospite grubo narezan peršun i celer. U međuvremenu ribu narežite na tri komada, posolite ih, uvaljajte u brašno i ispržite, stavite u vatrostalnu posudu i prelijte garniturom. Po sredini poslažite ploške rajčica, zapecite na nagloj vatri, prelijte vrhnjem i poslužite. (Recept: Hotel Intercontinental, Beograd)

Stonjski rizoto

PRIPREMITE: 12 dag lignji, 8 dag škampi, 12 dag mušula (dagnji), 8 dag prstića, 12 dag luka, 0,8 dag češnjaka, 4 dag oguljene rajčice, 20 dag riže, 4 dl bijelog vina, 2 lovorova lista, 4 dl maslinova ulja, žlicu rajčice, 2 dl riblje juhe, peršunovo lišće i ribani sir parmezan.

Nasjeckani luk zažutite na ulju i umiješajte lignje i škampe narezane na kocke. Propirjajte, metnite usitnjeni češnjak i narezanu rajčicu. Propirjajte, zalijte vinom i juhom. Kad provri, umiješajte prstiće i mušmule skupa s ljuskom, sol, papar i nasjeckani peršun. Nakon nekoliko minuta umiješajte posebno ispirjanu rižu. Pospite nasjeckanim peršunom i sirom. (Recept: Hotel Park, Dubrovnik, Lapad).

Šaran na međimurski način

PRIPREMITE: 3,5 kg šarana (tj. jednu ili dvije ribe da očišćene teže 2,5 kg), 30 dag kukuruznog brašna, 1 dag papra, 5 dag mljevene crvene paprike, sol, 5 dl ulja za prženje, 10 dag slanina, 2 režnja češnjaka.
Očišćenu ribu narežite i posolite. Pomiješajte brašno, papar i mljevenu papriku, u to uvaljajte ribu i ispržite. Slaninu nasjeckajte, propržite, stavite nasjeckani češnjak i time prelijte ispržene komade šarana. (Recept: Aktiv žena Šenkovec kod Čakovca)

Vojvođanski punjeni šaran

PRIPREMITE: 1 šarana, sol; mast, 1 malu glavicu luka, meki dio kruha, mlijeko, jetru i mliječ od ribe, naribanu limunovu koru, sol, papar, peršunovo lišće, 1 jaje; kiselo vrhnje; za ukras – zelenu salatu i tvrdo kuhano jaje.
Očišćenog šarana posolite. Na masti ispržite narezani luk, jetru i mliječ, pomiješajte kruh namočen u

mlijeko, posolite, popaprite, metnite limunovu koru, nasjeckani peršun i jaje. Dobro promiješajte i time napunite šarana. Otvor sašijte i pecite na masti 3/4 sata. Prije posluživanja izvadite konac i poslužite šarana ukrašenoga tvrdo kuhanim jajima i zelenom salatom.

Vojvođanski zapečeni šaran

PRIPREMITE: 1 šarana od 2-3 kg, sol, papar; za nadjev – 2 žlice ulja, 3 glavice luka, 1 zelenu papriku, 2 žutanjka, 2 žlice vrhnja, 1-2 žlice skuhane riže; 2 mrkve, 2 peršunova korijena, nekoliko zrna papra, ulje, 2-3 lovorova lista, 1 žličicu mljevene crvene paprike i 1-2 dl vrhnja za prelijevanje.

Očišćenog šarana zarežite poprečno s obje strane na razmacima od 2 prsta. Pomiješajte po 1/2 žličice soli i papra pa time natrljajte ribu izvana i iznutra. Neka odleži 15 minuta. U međuvremenu oljušite i nasjeckajte luk, ispržite ga na 2 žlice ulja. Kad porumeni, dodajte narezanu papriku. Ako je u ribi mliječac, dodajte ga (očistite ga prije toga od žilica, zgnječite i izmiješajte), a ako je riba ikrašica, stavite polovicu ikre koju ste očistili od kožica i pomiješali s 2 žličice ulja. Pomiješajte sve sastojke i pirjajte 15 minuta. Posebno pomiješajte žutanjke s 2 žlice vrhnja pa s rižom umiješajte u nadjev, koji ćete pirjati još 2-3 minute. Posolite i popaprite. Ohlađenim nadjevom napunite ribu i otvor sašijte koncem. Stavite je u lim, prelijte s 2 dl vode i 1 dl ulja, uokolo stavite papar, lovor te sitno nasjeckanu mrkvu i peršin. Pecite da riba porumeni, tad je izvadite, sok procijedite i protisnite pa umiješajte u nj papriku i vrhnje. Ribu stavite opet u lim, prelijte umakom i zapecite u pećnici.

Zapečene školjke

PRIPREMITE: ukupno 24 komada različitih velikih školjki: jakopskih kapica, dagnji, kapunica i drugih; dvije vrhom pune žlice mrvica, 2 žlice naribanog parmezana, svežnjić peršunovog lišća, 5 režnjeva češnjaka, maslinovo ulje.

Dobro operite školjke, stavite ih u lonac pa na vatru da se otvore. One polovice u kojima je meso poslažite na suhi lim. Pomiješajte mrvice, sir, usitnjeni peršun i češnjak, pa time pospite školjke i pokapajte maslinovim uljem. Stavite u veoma zagrijanu pećnicu na 7-8 minuta i poslužite odmah. (Recept: Restoran Bevanda, Opatija)

Žablji kraci na baranjski način

PRIPREMITE: 50 dag žabljih krakova, 7 dag češnjaka, 20 dag luka, 5 dag masti, 1 dl bijelog vina, sol,

papar, malo brašna, peršunovo lišće, okrugli kruh za posluživanje.

Okrugli kruh prorežite i zagrijte. Na masti zažutite vrlo sitno nasjeckani luk i umiješajte zgnječeni češnjak. Na tome ispržite krakove uvaljane u posoljeno brašno. Ispržene izvadite, zalijte sok vinom, posolite, popaprite, metnite opet krakove i dokraja ih ispirjajte da omekšaju. Stavite na kruh i pospite nasjeckanim peršunom. (Recept: Ugo-centar, Osijek)

JELA OD POVRĆA

Ajvar

PRIPREMITE: 6-8 mesnatih, velikih paprika, 2 velika patlidžana, 3-4 režnja češnjaka, 1 dl ulja, limunov sok, sol, papar.

Paprike i patlidžane operite, obrišite i stavite u zagrijanu pećnicu da se peku na srednje jakoj vatri. Čim omekšaju, ogulite ih. Češnjak očistite, sitno nasjeckajte i zgnječite. Paprike i patlidžane sameljite, umiješajte češnjak, ulje i limunov sok, pa tucite da dobijete glatku smjesu. Odmah poslužite (nije za zimnicu!)

Bamija

PRIPREMITE: 31 dag svježih ili 6,5 dag suhih bamija, 90 dag janjetine ili bravetine (masnije), 15 dag luka, sol, papar, mljevenu crvenu papriku, lišće peršuna i celera, malo octa, 1/2 limuna, malo češnjaka, malo ulja.

Sirovim bamijama odrežite peteljke i kapice, suhe namočite sat-dva. Namočene i očišćene bamije prelijte zakiseljenom kipućom vodom, pa ocijedite malo kasnije. Meso narežite na sitno (na zalogajčiće), stavite na ulje, umiješajte nasjeckani luk i češnjak, sol, papar, papriku, nasjeckano peršunovo i celerovo lišće te polako pirjajte. U napola ispirjano metnite bamije, podlijevajte i kuhajte da sve omekša. Pazite da se bamija ne raskuha.Prije posluživanja stavite kriške limuna. (Recept: Gurman, Bihać)

Ćoravi paprikaš

PRIPREMITE: 5 žlica masti, 2 velike glavice luka, 1/2 žlice mljevene crvene paprike, 50 dag krumpira, sol; za žličnjake – 1/4 brašna, 1 jaje, sol, 1,5 žlice ulja.

Nasjeckajte luk i ispržite ga na masti, pospite paprikom. Krumpire ogulite i narežite na kocke, metnite luk, posolite, zalijte vodom i skuhajte. U međuvremenu pomiješajte sastojke za žličnjake s malo vode da dobijete gusto tijesto. Kad krumpir bude kuhan, grabite žličicom tijesto i spuštajte žličnjake u kipući gulaš. (Recept: Aktiv žena Dubrava kod Vrbovca)

Dalmatinski pire

PRIPREMITE: 1/2 kg brašnjavih krumpira, 5 žlica maslinova ulja, 3 velika režnja češnjaka, sol.

Oprane krumpire skuhajte u posoljenoj vodi (da se ne raskuhaju). Ogulite ih, zgnječite, umiješajte ulje i usitnjeni češnjak. Dobro promiješajte, poslužite uz kuhanu govedinu ili ribu.

Drniški grah

PRIPREMITE: 40 dag graha, 20 dag krumpira, 1 kg dimljene bravetine ili 40 dag dimljene slanine (pancete), veliku žlicu maslinova ulja, sol, papar.

Grah močite preko noći, a sutradan ga pristavite u drugu vodu. Krumpir ogulite, narežite na kockice i umiješajte u grah kad je gotovo skuhan. Posebno skuhajte bravetinu ili pancetu pa te vode dolijte po želji u grah. Prije posluživanja u grah umiješajte maslinovo ulje, a kuhanu bravetinu ili pancetu poslužite kao prilog.

Dušeno kiselo zelje sa čvarcima

PRIPREMITE: 50 dag kiselog zelja (kupusa), 3 žlice čvaraka, manju glavicu luka, 1 dl juhe, još čvaraka za ukras.

Skuhajte kupus i ocijedite ga. Propržite čvarke s nasjeckanim lukom, a kada dobije boju, zalijte juhom, prokuhajte i dodajte kupus. Dušite (pirjajte) deset minuta. Odozgo prelijte otopljenim čvarcima. Poslužite sa prženom kobasicom i kuhanim krumpirom. (Recept: Hotel Dobrava, Zreče)

Gravče tavče

PRIPREMITE: 70 dag krupnoga bijeloga graha tetovca, 1 veliku glavicu luka, 2 sušene dugačke crvene paprike; za zapršku – 20 dag luka, ulje, sol, papar, peršunovo lišće, 2–3 režnja češnjaka, 5 dag mrkve, malo metvice (nane).

Očišćeni grah močite 3 sata, nemojte cijediti nego grah pristavite u istoj vodi, umiješajte nasjeckani

luk, paprike, sol i metvicu. Skuhajte ga, pazeći da se ne raskuha. Na ulju ispržite nasjeckani luk i sitno naribanu mrkvu. Stavite usitnjeni češnjak i peršun, posolite i popaprite. Umak mora biti veoma oštar. Zalijte vodom, prokuhajte. Grah stavite u vatrostalnu posudu, prelijte umakom i zapecite u pećnici da se umak zgusne.

Gulaš od grmečica

PRIPREMITE: 25 dag gljiva grmečica, 25 dag luka, ulje, 40 dag rajčica, 40 dag paprika, žlicu gusto ukuhane rajčice, sol, papar, 1/2 dl bijeloga vina, 2 režnja češnjaka, maslac.

Na ulju ispirjajte nasjeckani luk, umiješajte narezanu papriku, ispržite je pa umiješajte oguljene i narezane rajčice. Kuhajte da se rajčice raskuhaju. Metnite ukuhanu rajčicu, vino, češnjak, sol i papar. Posebno na maslacu propržite očišćene i narezane gljive, stavite ih u povrće i propirjajte još malo. Ovo jelo možete pripremiti i od drugih vrsta gljiva. (Recept: Hotel »Esplanade«, Zagreb)

Kupus u rajčici

PRIPREMITE: 1/2 kg bijeloga kupusa, sol; za umak – 2 žlice masti, 3 žlice brašna, 2 žlice gusto ukuhane rajčice; malo šećera, octa, papar, 1 dl vrhnja.

Kupus narežite na rezance (ne ribajte, ne smije biti presitno!) i metnite u kipuću slanu vodu da se skuha.

Posebno zagrijte mast, stavite brašno i miješajte da dobijete žućkastosmeđu zapršku. Zalijte hladnom vodom, metnite rajčicu i prokuhajte. Umiješajte ocijeđeni kupus, sol, sasvim malo octa, šećer, papar i vrhnje. Neka dobro provri. Ako je potrebno, dodajte vode u kojoj se kuhao kupus da varivo bude prilično rijetko. (Recept: Aktiv žena Dubrava, općina Vrbovec)

Leskovačka kajgana s paprikama

PRIPREMITE: 30 paprika babura, 50 dag kajmaka, 10 dag maslaca, malo mlijeka, 4 jaja, 50 dag masnoga ovčjega sira, sol.

Oprane i obrisane paprike ispecite na žaru, poprskajte hladnom vodom i oljuštite. Stavite u cjedilo da se ocijede. Očistite ih od peteljki i sjemenja pa narežite na rezance. Na štednjaku miješajte maslac, kajmak i paprike. U isprženo metnite jaja i sir te miješajte da dobijete povezanu kajganu, posolite i odmah poslužite.

Leskovačke pržene pa pohane paprike

PRIPREMITE: 15 mesnatih paprika, 5 jaja, sol, mrvice, mast za prženje.

Oprane i obrisane paprike ispržite na žaru, oljuštite i stavite u cjedilo da se ocijede. U posudici umutite jaja, a u drugu stavite mrvice. Svaku cijelu papriku, držeći je za peteljku, umočite u jaje, zatim u mrvice, pa ispržite na vreloj masti. Poslužite tople.

Leskovačke punjene paprike

PRIPREMITE: 2 sušene velike crvene leskovačke paprike, 10 dag teletine, 1 glavicu luka, 2–3 žlice skuhane riže, sol, papar, 1 jaje, peršunovo lišće, ulje, lovor.

Paprike neka stoje u vodi da se osvježe; odstranite im peteljke i sjeme. Ispržite nasjeckani luk na ulju, umiješajte sitno samljeveno meso i propržite, pa rižu, sol, papar, jaje i nasjeckani peršun. Time napunite paprike i poslažite ih u vatrostalnu posudu. Zalijte uljem te dolijte toliko vode da paprike budu pokrivene. Metnite u sok lovor i peršun, pa pecite u pećnici da paprike upiju sav sok. Poslužite hladne kao predjelo, cijele ili narezane. (Recept: Hotel Inter-Continental, Beograd)

Mahune po dalmatinski

PRIPREMITE: 1 kg mahuna, 6 lijepih rajčica, 2 režnja češnjaka, 3 glavice luka, svežnjić peršunova lišća, sol, papar, 4 žlice ulja.

Očišćene mahune stavite u kipuću posoljenu vodu i kuhajte petnaestak minuta da ostanu čvrste, čak malo tvrde. U međuvremenu na ulju popržite nasjeckani luk, umiješajte nasjeckane rajčice i zgnječeni češnjak. Pirjajte pokriveno da se sve raspadne i spoji u umak, i u nj stavite ocijeđene mahune. Pirjajte još desetak minuta, provjerite treba li još soli, popaprite i dodajte nasjeckani peršun.

Matevž

PRIPREMITE: pola litre kuhanoga graha, 50 dag krumpira, 4–5 žlica čvaraka, sol, papar, mast.

Krumpir kuhajte i ogulite, umiješajte kuhani grah, sol i papar te gnječite batom da dobijete gustu smjesu nalik na žgance. Čvarke podgrijte na masti i prelijte preko matevža. S time se poslužuje kisela repa ili kiseli kupus.

Okruglice s kupusom

PRIPREMITE: za okruglice (knedle) – 3 dag kvasca, malo soli, brašno; 30–40 dag dimljenog mesa (rebra, buncek), 1 kg kiselog kupusa, 2 žlice masti, 1 glavicu luka, 2–3 žlice brašna, mljevenu crvenu papriku, sol.

Kvasac namrvite u malo tople vode s malo brašna i stavite na toplo. Uzašlom kvasu dodajte otprilike litru mlake vode, sol i toliko brašna da dobijete čvrsto tijesto. Tucite. Neka uzađe na toplomu, oblikujte okruglice i ostavite na toplome da opet uzađu.

U međuvremenu skuhajte kupus sa suhim mesom, umiješajte zaaršku, prokuhajte, začinite paprikom i solju. Okruglice skuhajte u kipućoj vodi i poslužite uz kupus. (Recept: Aktiv žena Haganj kod Vrbovca)

Paprike punjene kupusom

PRIPREMITE: 15 mesnatih paprika, 1 glavicu kupusa tešku 2–3 kg, 3 žličice soli, papar u zrnu, 3–4 feferona, octa.

Naribajte kupus, posolite ga i pustite da odleži. Paprike operite, očistite od peteljki, koštica i pretinaca. Skuhajte razvodnjeni bijeli (alkoholni) ocat sa solju i paprom. Ocijedite dobro kupus, začinite ga octom kao za salatu pa njime ispunite paprike. Poslažite ih u staklenke i zalijte vrelim prokuhanim octom. Između paprika možete staviti koji feferon da budu ljutkaste. Staklenke zavežite i ostavite nekoliko tjedana da se paprike ukisele.

Paprike punjene sirom

PRIPREMITE: 50 dag mladog bijeloga kravljega srpskog sira, 5 paprika (dugačkih), 20 dag kajmaka, 2–3 ljute papričice (feferona).

Svježe paprike očistite i blanširajte (metnite na 2 minute u kipuću, malo posoljenu vodu), a upotrijebite i prokuhane (fileti) iz zimnice. Feferoni također mogu biti svježi ili ukiseljeni. Kajmak pomiješajte s nasjeckanim papričicama, pa time napunite paprike. Poslužite ih hladne. (Recept: Restoran »Vuk«, Beograd)

Pečeni krumpir s vrhnjem

PRIPREMITE: 50 dag krumpira, 2 dl kiselog vrhnja, sol, mast.

Ogulite krumpir, operite ga i narežite na što tanje ploškice. U namašćenu posudu slažite ga u slojeve; svaki sloj posolite i malo namastite. Prelijte vrhnjem i zapecite u pećnici da bude skroz pečen, a odozgo da dobije lijepu koricu. (Recept: Aktiv žena Brčevac kod Vrbovca)

Podravska salata od luka

PRIPREMITE: 1/2 kg luka, sol, bučino (crno) ulje.

Oljuštite luk, operite ga i narežite na tanke rezance. Posolite i ostavite da stoji neko vrijeme. Zatim ga istisnite i začinite bučinim uljem, koje daje osobit okus tom narodnom specijalitetu. Poslužite uz kuhano meso ili meso iz masti. (Recept: Hotel Inter-Continental, Zagreb)

Popečci od kelja

PRIPREMITE: glavicu kelja, glavicu luka, žlicu nasjeckanoga peršunova lišća, 2 žemlje, žlicu brašna, sol, papar, jaje, ulje.

Kelj očistite, skuhajte i nasjeckajte. Luk oljuštite i nasjeckajte. Namočite žemlje. Luk ispržite na masti, stavite kelj, iscijeđenu žemlju, peršun, sol, papar, jaje i brašno da dobijete gustu smjesu. Oblikujte popečke i ispržite ih. (Recept: Aktiv žena, Srpska Kapela kod Vrbovca)

Poriluk s jajima i kukuruznim brašnom

PRIPREMITE: 2 struka poriluka, 2–3 žlice masti, 3 jaja, 3 žlice kukuruznog brašna, sol.

Poriluk pažljivo operite, razrežite po duljini, zatim još narežite na veće komade. Ispirjajte ga na masti. Posebno u zdjelici pomiješajte brašno s malo vode, u to razbijte jaja te ih dobro istucite i posolite. Tu mješavinu ulijte u napola ispečeni poriluk i ispecite dokraja. Odmah poslužite. (Recept: Aktiv žena Preseka kod Vrbovca)

Posna sarma

PRIPREMITE: 12 malih zelenih paprika, 6 žlica masti, 1 glavicu luka, 8 žlica heljdine kaše, 2 žlice nasjeckanoga peršunova lišća, sol, 2 dl ukuhane rajčice, 10 dag dimljenog mesa.

Nasjeckani luk ispržite na masti da postane svijetložut. Stavite kašu i dobro je propržite, pa umiješajte sitno nasjeckano meso, sol i peršun. Postavite očišćene paprike u posudu i napunite ovom smjesom. Zalijte ih vodom i kuhajte. Neposredno prije no što su gotove, umiješajte rajčicu i kuhajte još malo. (Recept: Aktiv žena Gradec kod Vrbovca)

Posna sarma s orasima

PRIPREMITE: glavicu kiselog kupusa od 2 kg, 5 glavica luka, 5 žlica ulja, šalicu riže, sol, mljevenu crvenu papriku, 10 dag mljevenih oraha; za zapršku – 4 žlice ulja, 2 žlice brašna.

Odvojite listove kupusa, istanjite im žilu i malo isperite. Luk oljuštite, nasjeckajte te ispržite na masti. Umiješajte opranu rižu, propržite, zatim zalijte vodom i pirjajte da malo omekša. Metnite sol i mljevenu papriku, skinite sa štednjaka i umiješajte orahe. Po žlicu nadjeva stavljajte na listove kupusa, zavijte ih u sarme i poslažite u lonac. Preostali kupus nasjeckajte, pospite po sarmi. Zalijte vodom i skuhajte. Za zapršku na ulju popržite brašno, stavite malo crvene mljevene paprike i prelijte preko sarme, pa ostavite jelo da dalje kuha. S vremena na vrijeme protresite posudu. (Recept: Aktiv žena, Vrbovec)

Prigani kupus i cicvara

PRIPREMITE: 1 glavicu kiselog kupusa, 15 dag dimljene slanine, 2-3 režnja češnjaka, mast, sol; za cicvaru – 25 dag kukuruznog brašna, žlicu-dvije ma-

sti, 15-20 dag ličkoga sira base (možete ga zamijeniti kajmakom).

Narežite kupus, bit će nešto krupnije narezan od ribanoga kiselog kupusa. Na zagrijanoj masti ispržite nasjeckanu slaninu, umiješajte nasjeckani češnjak i odmah kupus. Pirjajte podlijevajući. U međuvremenu za cicvaru pristavite 5 dl vode, posolite je i dodajte mast. Kad zavri, stavite brašno i sir, pa miješajte dok se počne odljepljivati od kuhače. Kupus i cicvaru poslužite kao prilog pečenju. (Recept: RO Nacionalni park Plitvice)

Primorska salata

PRIPREMITE: 1 glavicu salate rikule (možete zamijeniti običnom zelenom salatom), 1 kg krumpira, 20-30 dag mladoga luka, 3 tvrdo kuhana jaja, maslinovo ulje, vinski ocat, sol, papar, 1-2 rajčice.

Krumpir skuhajte, ogulite i narežite hladan. Salatu očistite i operite; očistite i narežite luk i jaja. Sve dobro pomiješajte, začinite uljem, octom, solju i paprom. Odozgo ukrasite komadima jajeta i pospite sitno nasjeckanu sirovu rajčicu. (Recept: Libertas, Dubrovnik)

Prebranac

PRIPREMITE: 10 dag bijeloga graha tetovca, 10 dag luka ili bolje, bijeloga dijela od poriluka, ulje, 2 žličice mljevene slatke paprike, papar, lovor, 1 svježu ljutu papričicu.

Namočite grah, ocijedite vodu i pristavite ga. Čim provri, bacite vodu, dolijte hladnu, posolite grah i stavite lovor. Posebno na ulju ispržite nasjeckani luk da bude srednje pečen, pospite ga crvenom paprikom i dodajte narezanu papričicu da se malo popprži. To međutim u ocijeđeni skuhani grah, pa stavite u vatrostalnu posudu. Zalijte uljem i vodom od kuhanja da samo bude pokriveno. Provjerite treba li još soli i začina, jer jelo mora biti oštro. Zapecite u pećnici. Poslužite toplo kao prilog kobasicama ili pečenju, a hladno se daje kao predjelo. (Recept: Hotel Inter-Continental, Beograd)

Pretepeni grah

PRIPREMITE: 40 dag graha, 5 dl mlijeka, 6 dl kiselog vrhnja, 20 dag brašna, sol, papar, 1 žličicu mljevene crvene paprike, 1 žlicu masti.

Grah namočite dan uoči kuhanja. Pristavite ga kuhati, pa kad provri, ocijedite vodu i nalijte svježu. Posolite. Skuhanome odlijte pola vode, dolijte mlijeko, popaprite. Načinite *pritep:* umiješajte u vrhnje brašno, dodajte juhi. Neka još kuha. Na masti propržite mljevenu papriku i dodajte jelu. (Recept: Međimurska hiža, Čakovec)

Primorski složenac od patlidžana

PRIPREMITE: 1 kg patlidžana, 1 kg rajčica, 1 kg krumpira, 3 dl ulja (miješano obično i maslinovo), 2 svežnjića peršunova lišća, 5 režnja češnjaka, 20 dag mrvica, sol, papar.

Oprane neoguljene patlidžane vodoravno narežite na tanke ploške, ogulite krumpir i isto ga tako vodoravno narežite na tanke ploške. Oprane rajčice vodoravno narežite na kolute. Posebno pomiješajte ulje, mrvice, sol, papar, usitnjeni češnjak i peršun. U nauljenu vatrostalnu posudu slažite redove povrća: patlidžan, krumpir, rajčica – pa taj red prelijte smjesom od mrvica, opet slažite red povrća i tako dok sve ne potrošite. Stavite u pećnicu i pecite otprilike 2 sata na srednjoj temperaturi.

Primorsko varivo od leće

PRIPREMITE: 20 dag leće, 2-3 lista lovora, 3 režnja češnjaka, manju glavicu luka, 5 dag dimljene slanine, žlicu ulja, majčine dušice, sol, papar.

Leću skuhajte s lovorom i češnjakom. Na ulju propržite slaninu narezanu na kockice i narezani luk. Umiješajte brašno, propržite ga, zalijte s malo vode i umiješajte u leću. Metnite majčinu dušicu, prokuhajte, provjerite okus pošto ste posolili i popaprili.

Punjeni krumpir

PRIPREMITE: 20 srednje velikih (jednakih) krumpira, 75 dag samljevene masne svinjetine, sol, papar, mrvice, 1 veću glavicu luka, 3 režnja češnjaka, mast.

Kad meljete meso, sameljite i luk, posolite, popaprite, stavite zgnječeni češnjak i toliko mrvica da dobijete gusti nadjev. Sirove krumpire ogulite i izdubite, pa ih napunite nadjevom. Poslažite ih gusto u lim i zalijte otopljenom mašću tako da krumpir bude sav u masti, a samo nadjev da viri van. Ispecite u pećnici. (Recept: Aktiv žena Gradečki Pavlovec kod Vrbovca)

Salata s vrhnjem

PRIPREMITE: 3 rajčice, 5 paprika (po mogućnosti različitih boja), 2 glavice luka, režanj češnjaka, 2 dl vrhnja, sol, malo octa.

Rajčice narežite na tanke kriške, a paprike na tanke rezance. Luk očistite i narežite kao obično za salatu. Očišćeni češnjak sasvim usitnite. Sve sastojke pomijašajte, posolite, stavite ocat i vrhnje, pa još jednom promiješajte. (Recept: Aktiv žena, Vrbovečki Pavlovec).

Skopski grah s kiselim mlijekom

PRIPREMITE: 1/4 kg graha, 2 režnja češnjaka, sol, papar, 3 dl kiseloga (ovčjeg) mlijeka, 1 dl ulja.
U ekspres-loncu skuhajte grah. Posebno na ulje stavite papar i propržite ocijeđeni grah. Zalijte gustim kiselim mlijekom u koje ste umiješali istucani češnjak. Dobro promiješajte, dosolite i zapecite u pećnici.

Srpska salata od sira

PRIPREMITE: 50 dag polumasnoga bijeloga sira, 1-2 struka poriluka, 4-5 zelenih paprika, sol, papar, ulje.
Polovicu sira dobro zgnječite da se pretvori u kašu. Pomalo ulijevajte ulje da dobijete gustu smjesu. Poriluk očistite i sitno narežite, a papriku i preostali sir narežite na kockice. Umiješajte u kašu od sira, posolite i popaprite. (Recept: Hotel Metropol, Beograd)

Svježi grah

PRIPREMITE: 80 dag svježega graha, 2 glavice luka, 5–6 svježih zelenih paprika, 5–6 rajčica, sol, papar, 1 žlicu brašna, 15 dag dimljene slanine, 6 žlice masti, peršunovo lišće.

Skuhajte grah i slaninu u posoljenoj vodi da omekša. Posebno na masti isprižite nasjeckani luk, te umiješajte sitno nasjeckanu papriku. Pržite. U omekšano metnite narezane rajčice i kuhajte 15 minuta. Umiješajte brašno. Ulijte grah sa slaninom i još malo prokuhajte. Po želji stavite nasjeckani peršun. (Recept: Aktiv žena Berčak kod Vrbovca)

Šopska salata

PRIPREMITE: 2 zelene paprike, 2 mlada krastavca, glavicu luka, svežnjić paršunova lišća, 20 dag tvrdoga masnoga ovčjeg sira, 2 dl jogurta, malo mljevene crvene paprike, sol, ulje.
Operite krastavce i narežite ih na kockice. Paprike operite, očistite i narežite na kockice. Luk i peršun nasjeckajte, a sir naribajte krupno. Sve sastojke pomiješajte. Posolite, stavite malo ulja, zalijte jogurtom. Pospite peršunom i paprikom.

»Temfani« grah

PRIPREMITE: 1/2 litre graha, 2 mrkve, 2 peršuna (i korijen i lišće), sol, 1 zelenu papriku, 4 žlice masti ili ulja, 1 veliku glavicu luka, mljevene crvene paprike; za juhu – tjesteninu i 3 žlice vrhnja.
Namočeni grah pristavite kuhati s mrkvom, peršunom i paprikom u posoljenoj vodi. Skuhani ocijedite, a u tu vodu zakuhajte tjesteninu. Prije posluživanja

umiješajte u nju vrhnje. Posebno na ulju ispržite nasjeckani luk, poprašite crvenom paprikom i metnite ocijeđeni grah, koji ste prije toga »stemfali« (zgnječili). Dobro promiješajte na vatri. (Recept: Aktiv žena Rakovec kod Vrbovca)

Tikvice na dalmatinski način

PRIPREMITE: 1 kg mladih tikvica, 25 dag rajčica, svežnjić peršunova lišća, 4–5 režnja češnjaka, sol, papar, malo mrvica, 1 dl ulja.

Tikvice dobro operite i neoguljene narežite na kockice. Rajčice operite i narežite tanko. Posebno promiješajte sitno nasjeckani peršun, usitnjeni češnjak, sol, papar i mrvice. U lonac slažite red tikvica, red rajčica, pospite smjesom od mrvica i tako do vrha. Ulijte ulje i toliko vode da bude pokriveno. Kuhajte na umjerenoj temperaturi. S vremena na vrijeme lonac protresite, ali jelo ne miješajte.

Turopoljska pita

PRIPREMITE: 25 dag duboko zamrznutoga lisnatog tijesta, 10 dag luka, 15 dag gljiva, 8 dag šunke, ulje, sol, papar, režanj češnjaka, 2 dl slatkoga vrhnja, 3 jaja, sol.

Razvaljajte odmrznuto lisnato tijesto i njime pokrijte dno vatrostalne posude. Tijesto izbockajte vilicom i dopola ispecite. U međuvremenu na ulju ispržite nasjeckani luk, stavite narezane gljive i šunku nasjeckanu na kockice. Ispržite, posolite, popaprite i umiješajte nasjeckani češnjak. Gljive stavite na tijesto pa prelijte mješavinom vrhnja, jaja i soli. Metnite opet u pećnicu da se zapeče. Poslužite odmah. (Recept: hotel Esplanade, Zagreb)

Varivo od repe

PRIPREMITE: 1 veću bijelu repu, 2–3 krumpira, 2 mrkve, 1 žlicu masti, 2 žlice brašna, 1 žlicu vrhnja, sol, 1 domaću »brašnenu« kobasicu (dimljena mesna kobasica u koju se umjesto ječma ili riže stavlja kukuruzno brašno).

Oguljenu i na kocke narezanu repu kuhajte 10 minuta, promijenite vodu, pa metnite kockice mrkve i krumpira. Posolite. Posebno skuhajte kobasicu, a vodom u kojoj se kuhala zalijte zapršku. Umiješajte to varivu, ulijte vrhnje te poslužite uz kobasice. (Recept: Aktiv žena RO Oprema, Vrbovec)

Vrbovečki rižoto od gljiva

PRIPREMITE: 50 dag vrganja, 50 dag gljiva grmača (ili drugih, ovisno o sezoni), 20 dag luka, 3 cijele svje-

že paprike, 2 veće rajčice, 1–2 žlice masti, 30 dag riže, sol, peršunovo lišće.

Očišćeni luk nasjeckajte i pirjajte da požuti. U napola pirjani luk umiješajte očišćenu papriku narezanu na rezance. Očistite gljive, narežite ih, metnite požutjeli luk i pirjajte sve skupa dvadesetak minuta. Pet minuta prije isteka tog vremena posolite, stavite opranu rajčicu narezanu na manje komade. Posebno u slanu kipuću vodu uspite rižu, pa skuhanu umiješajte u gljive. Pirjajte još 5 minuta, pospite nasjeckanim peršunom i poslužite.

Zeljampita

PRIPREMITE: 6 jufki (kora za savijaču) dugačkih oko 120 cm zamiješenih s 2 jaja, 1,5 kg špinatova lišća, 5 dl skorupa (slatkog kajmaka) ili vrhnja ili kajmaka, 50 dag mladoga (svježeg) sira, 10 jaja, sol, malo kukuruznog brašna, masla za začin, vrhnja.

Operite, očistite i narežite špinat, posolite ga, umiješajte jaja, sir, kajmak. Sve dobro promiješajte. Po ukusu možete staviti i malo kukuruznog brašna. Zamastite tepsiju, stavite jufku i obrežite po rubu, pa još nekoliko slojeva, svaki zamastite maslom. Onda stavite nadjev, opet nekoliko listova tijesta, nadjev i tako do vrha. Na vrhu je tijesto. Narežite sirovu pitu, zalijte toplim maslom i ispecite polagano. Svaku kocku kod posluživanja zalijte vrhnjem. (Recept: Gurman, Bihać)

Zeljnjača

PRIPREMITE: kore za savijaču; 35 dag svježeg kupusa (zelja), 3 dag masti, 3 dag šećera, sol, papar, vrhnje.

Uzmite malo deblje tijesto. Zelje narežite što sitnije, posolite i ostavite da stoji. Istisnite ga i ispirjajte na masti. Dobro popaprite. Rastegnuto tijesto pospite otopljenom masti, stavite nadjev od kupusa i savijte savijaču. Zamastite vatrostalnu posudu ili lim, pa savijte savijaču. Odozgo pospite otopljenom masti i stavite u zagrijanu pećnicu. Kad bude napola pečeno, premažite odozgo vrhnjem. Poslužite toplo. (Recept: Hotel Inter-Continental, Zagreb)

Zeljnjača z orehima

PRIPREMITE: 40 dag brašna, 30 dag svježeg kupusa (zelja), 10 dar oraha, malo soli i masnoće.

Kupus narežite i metnite ga nakratko u kipuću posoljenu vodu. Ocijedite ga. U brašno stavite malo soli i toliko vode da možete zamijesiti glatko tijesto za savijaču. Pustite da se malo odmara, a zatim ga razvucite. Po tijestu rasporedite kupus, pa pospite grubo narezanim orasima. Savijte tijesto u savijaču. Lim namastite, na nj stavite savijaču i pecite je 30 minuta na 150–200 Celzijevih stupnjeva. Poslužite zeljnjaču toplu, ali dobra je i hladna. (Recept: Restoran Staro selo, Kumrovec)

JELA BEZ MESA

Ajdovi žganci

PRIPREMITE: 1 žlicu čvaraka, sol, 30 dag heljdinoga (ajdovog) brašna; 25 dag dimljene slanine, kiselo mlijeko.

Pristavite 1 litru slane vode sa žlicom čvaraka. U kipuće uspite brašno, u sredini dobivene hrpe načinite kuhačom rupu i kuhajte na slaboj vatri 25 minuta. Onda odlijte vodu, žgance promiješajte i pomalo natrag umiješajte odlivenu vodu. Neprekidno miješajte na vatri. Žlicom natrgajte žgance i prelijte ih na kockice narezanom i propрženom slaninom. Uz to poslužite kiselo mlijeko. (Recept: Hotel Dobrava, Zreče)

Bosanske pituljice

PRIPREMITE: 1/4 kg brašna, 5 dag maslaca, 1 dl mlijeka, 2 jaja, malo soli, 2 dl otopljene masti ili masla; ulje za prženje.

Zamijesite tvrdo tijesto od brašna, maslaca, jaja, mlijeka i soli. Dobro izradite, podijelite u 5–6 dijelova i ostavite da leži četvrt sata. Tad svaki dio razvaljajte što tanje, premažite mašću i slažite jedan na drugi. Opet razvaljajte da dobijete tijesto debelo kao hrbat noža, izrežite na kvadrate i pržite na vrućem ulju. Odmah poslužite sa sirom.

Cicvara

PRIPREMITE: 20 – 25 dag kajmaka, 48 dag kukuruznog brašna, sol, 20 dag maslaca.
Pristavite kajmak, posolite ga i, kad provri umiješajte maslac i kukuruzno brašno, pa miješajte na slabijoj vatri da se skuha. (Recept: Hotel Bosna, Banja Luka)

Fuži

PRIPREMITE: 40 dag brašna, 2 do 3 jaja, 2 dag soli, 2 žlice ulja.
Prosijte brašno na dasku, u sredini načinite udubinu u koju ćete staviti razbijena jaja, sol, te sasvim malo vode. Najbolje je tijesto kad se stavi samo toliko brašna koliko se može povezati jajima, sasvim bez vode. Zamijesite tijesto, odijelite u nekoliko dijelova, te mijesite dalje svaki zasebno. Razvaljajte tijesto što tanje, narežite ga na kvadratiće 4 × 4 cm, pa načinite fuže tako da svakome dva suprotna ugla savinete prema sredini i stisnete da se zalijepe. Skuhajte ih u vreloj posoljenoj vodi (oko 10 minuta), ocijedite i zauljite. (Recept: Restoran Bodulka, Šišan kod Pule)

Idrijski žlikrofi

PRIPREMITE: za tijesto – 50 dag brašna, 4 jaja, sol; za nadjev – 80 dag krumpira, 10 dag dimljene slanine, 5 dag ulja, 12 dag luka, malo mažurana, sol, papar, vlasac.
Načinite najprije nadjev, pa tijesto. Skuhani krumpir protisnite, umiješajte u nj nasjeckan i na ulju ispržen luk, što ste ga pržili istodobno kad i vrlo sitno nasjeckanu slaninu. Posolite, popaprite, stavite nasjeckani vlasac, pa oblikujte male okruglice (1 cm promjera). Zamijesite tijesto kao za rezance. Neka miruje 20 minuta. Razvaljajte ga, pa uz rub poslažite kuglice nadjeva na otprilike 2 cm udaljenosti. Prebacite sad rub tijesta preko kuglica nadjeva. Prstima pritišćite tijesto oko svake kuglice da se slijepi gornji i donji sloj. Pazite da ne pukne. Odrežite sad cijeli niz od glavnine tijesta i još između. Svaki žlikrof savijete tako da rubovi stoje prema gore, pa pritisnite u sredini. Neka se na pobrašnjenoj dasci malo osuše i onda ih stavite u kipuću posoljenu vodu. Kuhajte 5 – 10 minuta, da isplivaju na površinu. Izvadite ih šupljikavom lopaticom i zamastite. Ovaj idrijski specijalitet može se poslužiti s gulašom ili pečenkom, ali i sâm, preliven nekim umakom. (Recept: Restauracija Nebesa, Idrija)

Jovina pita

PRIPREMITE: 80 dag vučenoga tijesta za savijaču, 20 dag krumpira, 20 dag celerovog korijena, 20 dag mrkve, 20 dag gljiva, 10 dag luka, 30 dag srpskog masnoga sira, 20 dag kajmaka, 6 jaja, 2 dl slatkoga vrhnja, peršunovo lišće, sol, papar, ulje.

Oljuštite luk, nasjeckajte i ispržite. Sve povrće očistite i nasjeckajte što sitnije. Stavite na luk i pirjate da omekša. U ohlađenu smjesu umiješajte sir, kajmak i dva jaja. Dobro promiješajte, namažite na tijesto i savijte u savijaču. Stavite na nauljeni lim i pecite otprilike jedan sat na 200 Celzijevih stupnjeva. Pomiješajte jaja i vrhnje, umiješajte nasjeckani peršun, prelijte preko savijače i pecite još dvadeset minuta. (Recept: Hotel Metropol, Beograd)

Kaša od heljde

PRIPREMITE: 40 dag heljdine (hajdine) kaše, 5 dag maslaca, 1 glavicu luka, 5 dag dimljene slanine, juhu, sol, papar.

Oljuštite luk, nasjeckajte ga i stavite na zagrijani maslac. Dimljenu slaninu narežite na kockice pa ispržite s lukom. Kašu dobro operite u vreloj vodi, dodajte luku i pirjajte 35 minuta podlijevajući juhom. Popaprite. Provjerite treba li dosoliti. (Recept: Hotel »Picok«, Đurđevac)

Kukuruzna kelešica z koščicama

PRIPREMITE: 80 dag kukuruznog brašna, 2,5 dl mlijeka, 1 žlicu soli, 30 dag oguljenih sirovih koštica tikve (bundeve), mast za lim.

Brašno umiješajte u posoljeno mlijeko te stavite i sitno narezane koštice. Smjesa mora biti prilično tvrda. Ulijte je u zamašteni lim, pa probodite na gusto vilicom. Stavite u zagrijanu pećnicu i pecite na srednje jakoj temperaturi oko pola sata. Možete poslužiti toplo ili hladno. (Recept: Aktiv žena Nedelišće kod Čakovca)

Kukuruzni žganci

PRIPREMITE: 2 kg kukuruznog brašna, 1 dag soli, 10 dag bijeloga oštrog brašna, 50 dag slanina ili umak od vrhnja (1 litru vrhnja, 2 žlice brašna i 15 dag slanina).

U 3 litre kipuće slane vode uspite brašno tako da ostane u sredini kao hrpa. Kuhajte (ne dirajući!) pola sata na prilično jakoj vatri; voda neka vri neprestano. Onda hrpu brašna probušite kuhačom, pa je rastegnite na više komada. Kuhajte još deset minuta, odlijte otprilike pola vode, te žgance pomiješajte i kuhajte još pola sata povremeno miješajući. Pazite da nema grudica! Rastrgajte u zdjelu i prelijte prepržеnim slaninama ili umakom koji ćete pripremiti ovako: na masti propržite slanine, umiješajte brašno, prepržite i zalijte vrhnjem. (Recept: Aktiv žena Peklenica kod Čakovca)

Mlinci

PRIPREMITE: 1 kg brašna, 2 jaja, 5 dag masnoće, 2 dag soli.

Od brašna, jaja i vode zamijesite čvrsto tijesto. Razvaljajte okrugle ploče i ispecite ih na vrućem štednjaku ili u pećnici. Pečene mlince natrgajte na komadiće, stavite u zdjelu i prelijte osoljenom vrelom vodom. Ako su tvrdi, možete ih i sasvim kratko prokuhati. Miješajte. Ocijedite vodu, pa začinite masnoćom – najčešće je to mast od pečenke ili kobasice pečenice uz što ćete poslužiti mlince. (Recept: hotel Jezerčica, Stubičke Toplice)

Natrti sir

PRIPREMITE: 5 turoš-sira, 1 dl vrhnja, 1 dl rakije, kao prilog mladi luk.

Turoš se priređuje od kravljega svježeg sira, koji morate dobro iscijediti. Umiješajte u nj pola-pola ljute i slatke mljevene crvene paprike i soli. Oblikujte male stošce i sušite na zraku (u stanu možete u kuhinji, ali ga treba okretati). Te turoše razmrvite, pomiješajte s vrhnjem i rakijom, pa poslužite uz mladi luk. (Recept: Aktiv žena Mačkovec – kod Čakovca)

Njoki s krumpirima

PRIPREMITE: 60 dag krumpira, 30 dag brašna, 2 jaja, 2 žlice ulja, 3 dag soli, 5 dag ovčjega suhog sira.

Krumpir skuhajte, ogulite i protisnite. U ohlađeni umiješajte brašno, sol, jaja i ulje, pa zamijesite tijesto. Podijelite na nekoliko dijelova, od svakoga načinite dugačku tanku kobasicu, narežite je na komadiće dugačke 2 do 3 cm, pa svaki malo pritisnite na ribež. Skuhajte ih u posoljenoj kipućoj vodi, isplahnite i malo zauljite. Poslužite s naribanim sirom, uz jela od mesa ili divljači s umakom. (Recept: Restoran Bodulka, Šišan kod Pule).

Okruglice od kruha

PRIPREMITE: 40 dag kruha, 4 jaja, 5 dag dimljene slanine, 8 dag brašna, 2 dl mlijeka, sol, svežnjić peršunova lišća.

Kruh narežite na tanke kriške pa na kockice. Slaninu narežite na kockice i ispržite ih.Dodajte kruh pa i njega popržite. Zalijte mlijekom. Neka malo odleži, posolite, umiješajte brašno, sol i nasjeckano peršunovo lišće. Dobit ćete gustu smjesu kojoj dodajte još brašna ako je prerijetka. Oblikujte okruglice vlažnim rukama. Spustite ih u provrelu slanu vodu i skuhajte. Možete ih preliti mrvicama isprženima na masti ili maslacu, a ne treba ih mastiti ako su prilog nekom jelu s mnogo umaka.

Okruglice od kukuruza

PRIPREMITE: 50 dag kukuruznog brašna, 3 dag kvasca (germe), 1-2 dl mlijeka, 1 žlica sira, sasvim malo šećera, sol.

Kvasac zdrobite u mlijeko, stavite sasvim malo šećera i pustite da uzađe. Zamijesite tijesto s brašnom i mlijekom da dobijete prilično gustu smjesu. Sir protisnite pa umiješajte u smjesu. Sir se neće osjetiti, ali će kuglice biti mekanije. Posolite. Oblikujete kuglice i posložite ih na toplu krpu. Kuhajte u posoljenoj vodi oko pet minuta, pazite da se ne prekuhaju jer stvrdnut će se. Poslužite uz kuhano dimljeno meso i umak od kopra. (Recept: Aktiv žena Dubrava kod Vrbovca)

Palenke

PRIPREMITE: 80 dag kukuruznog brašna, 20 dag krumpira, 5 dag kvasca, 1 žličicu soli, 50 dag slaninâ (kosane masti).
Krumpir skuhajte, ogulite i protisnite. U međuvremenu smrvite kvasac u malo tople vode i stavite na toplo da uzađe. Zamijesite kruh od brašna, krumpira, soli i kvasca. Tijesto mora biti tvrdo kao za kukuruzni kruh. Stavite na toplo da uzađe, onda oblikujte hljepčiće debele 1 cm. Oblikujte ih tako da imaju zadignuti rub. Ispecite ih, pa srednji, udubljeni dio ispunite slaninama. (Recept: Aktiv žena Uniona, Čakovec)

Pita maslenica

PRIPREMITE: 2 kg bijelog glatkog brašna (tip 500), 10 dag kvasca, 10 dag soli, ulje ili maslo.

Zamijesite tijesto kao za kruh i neka se na toplome odmara 30 minuta. Podijelite na 3 dijela, svaki razvaljajte na 1 cm debljine, dobro namastite, preklopite 4 puta. Tako presložena sva tri dijela složite jedan na drugi, a gornji malo razvucite i njime prekrijte donje sa strane. Stavite u dovoljno veliku, namaštenu posudu, neka 30 minuta uzlazi na toplome. Metnite u pećnicu zagrijanu na 250-300 Celzijevih stupnjeva, smanjite vatru i pecite pola sata. Odmah poslužite. Pogaču lomite rukom da se vide slojevi; da je režete nožem, splasnula bi. (Recept: Kazamat, Banjaluka)

Primorska pura

PRIPREMITE: 1/2 kg kukuruznog brašna, malo soli.
Da bi pura bila mekša, uzmite dvije litre vode i, dok se kuha, neprekidno je miješajte. Pura se kuha oko jedan sat, a zatim ostavi da stoji 1/4 sata. Umjesto vode može se uzeti voda u kojoj se kuhalo suho meso, pa se odozgo pospe ribanim sirom.

Prosena kaša

PRIPREMITE: 40 dag prosene kaše, svežnjić peršunovog lišća, sol, papar ili mljevenu crvenu papriku.
Dobro operite proso. Spustite ga u provrelu slanu vodu i skuhajte. Ocijedite, prelijte sokom od pečenja, dodajte papar ili mljevenu crvenu papriku. Po želji

pospite nasjeckanim peršunovim lišćem. (Recept: Hotel »Picok«, Đurđevac)

Rezanci po prekmursko

PRIPREMITE: 40 dag domaćih rezanaca, 20 dag svježe skute (slovenskog svježeg kravljeg sira), 20 dag čvaraka ili dimljene slanine ili šunke, 2 dl slatkoga vrhnja, sol, peršunovo lišće.
Skuhajte rezance u posoljenoj vodi, prelijte ih otopljenim čvarcima ili ispržеnom slaninom, umiješajte sir i na vatri gnječite da se sir počne topiti. Prelijte vrhnjem, još malo miješajte, pa poslužite preliveno s još malo čvaraka i ukrašeno peršunovim lišćem. (Recept: Hotel Union, Ljubljana)

Rovinjski ravijoli

PRIPREMITE: 30 dag brašna, 2 mala jaja, sol, ulje; za nadjev – 25 dag naribanoga ovčjeg sira, 5 dag mrvica od bijelog kruha, 8 dag kiselog vrhnja, 3 jaja; maslac, 30 dag ribanog parmezana za posipavanje, žutanjak za premazivanje.
Zamijesite od brašna, 2 jaja, malo soli, sasvim malo ulja i vode tijesto kao za rezance. Za nadjev pomiješajte ovčji sir, mrvice, jaja, vrhnje i sol. Razvaljajte tijesto, označite na polovici četverokute, premažite žutanjkom i na svaki stavite malo nadjeva, pa preklopite drugom polovicom i pritisnite oko svakog kvadrata da se slijepi. Narežite četverokute, skuhajte ih u slanoj vodi. Ocijedite, prelijte rastopljenim maslacem i pospite parmezanom. (Hotel Splendid, Pula)

Slavonska savijača

PRIPREMITE: (za 4 osobe) 30 dag brašna, 2 dag kvasca, malo soli, 8 dag maslaca ili margarina, mlijeko.
Zamijesite tijesto s kvascem i neka uzađe na toplome. Zatim ga razvaljajte na debljinu hrpta noža i namažite dobro izmućenim margarinom. Zavijte savijaču, ponovo stavite da uzađe i ispecite na umjerenoj temperaturi. To je prilog uz mesna jela u umaku.

Slavonski »hljeb« od žemlji

PRIPREMITE: (za 6–8 osoba) 20 dag maslaca, 5 žutanjaka, 1 cijelo jaje, 5 žemlji, 15 dag brašna, 1,5 dl kiselog vrhnja, 1,5 dl mlijeka, sol.
Žemlje narežite i namočite u mlijeko. Maslac (10 dag) izmiješajte, umiješajte žutanjke i jaje, pa onda još brašno i iscijeđene žemlje. Zamijesite tijesto i oblikujte »hljeb« (štrucu). Uvijte u čisti ubrus, krajeve zavežite i stavite u kipuću vodu. Kuhajte pola sata, izvadite iz ubrusa, narežite, prelijte otopljenim maslacem i vrhnjem. Poslužite uz jela od mesa ili divljači u umaku.

Složenac s palentom

PRIPREMITE: 60 dag skuhane hladne palente (žganaca), 20 dag dimljene slanine s mesom, 5 dag maslaca, 20 dag užičkog kajmaka, 10 dag gljiva (šampinjona), 2,5 dag ribanog sira parmezana; za bešamel-umak – 2,5 dag maslaca, 2,5 dag brašna i 1/4 l mlijeka, 1/2 žličice soli.

Hladnu, tvrdo skuhanu palentu narežite na sitne kockice, slaninu narežite na tanke listiće. Na 3 dag maslaca stavite slaninu da porumeni, pa kockice palente i propržite (lonac tresite) da dobiju boju. Posebno na maslacu popržite brašno, zalijte mlijekom (hladnim), posolite te kuhajte 20 minuta na umjerenoj vatri. Kockice palente sa slaninom stavite u vatrostalnu posudu namazanu maslacem, a dalje slažite sloj kajmaka, sloj propirjanih gljiva koje ćete preliti bešamelom, opet palentu i tako dok ne utrošite sve. Na vrh stavite komadiće maslaca i pospite parmezanom. Zapecite u pećnici na jačoj vatri.

Srpska proja sa slaninom

PRIPREMITE: 50 dag masnoga kravljega sira, 14 žlica kukuruznoga brašna, 5 dl mlijeka, 20 dag dimljene slanine, sol; mast za lim.

Brašno prelijte provrelim mlijekom. Slaninu narežite na kockice, otopite na masti, pa sve umiješajte u kukuruzno brašno. Dosolite ako je potrebno. U lim stavite mast i zagrijte na štednjaku, a u vrelu ulijte tijesto. Zatim lim stavite u zagrijanu pećnicu, smanjite temperaturu i pecite 20–25 minuta. Poslužite toplo kao predjelo s kajmakom.

Ščipanci

PRIPREMITE: 50 dag brašna, 3 jaja, malo soli, 15 dag maslaca ili masti.

Od brašna, jaja i što manje vode zamijesite tvrdo tijesto. Pristavite osoljenu vodu. Tijesto trgajte (štipajte) na komadiće i ukuhavajte u provrelu vodu. Neka samo malo vre. Procijedite ščipance, prelijte rastopljenim maslacem i poslužite uz paprikaš ili neko drugo jelo s umakom. (Recept: Hotel »Picok«, Đurđevac)

Šiške

PRIPREMITE: 1/2 kg brašna, 1 dag kvasca, 1 jaje, sol.

U brašno metnite sol, jaje, kvasac i 2 dl vode, pa zamijesite tijesto. Ostavite na toplomu da uzađe, ali neće se podići veoma vidljivo. Od tijesta oblikujte okruglice, metnite ih u kipuću posoljenu vodu i kuhajte 5 minuta. Poslužite uz kuhano dimljeno meso i povrće. (Recept: Aktiv žena Dubrava kod Vrbovca)

Špageti i šolša od pomidori

PRIPREMITE: 1,5 dl maslinova ulja, 25 dag nasjeckana luka, 1 žlicu usitnjena češnjaka , 1 kg oguljenih rajčica (svježih ili iz konzerve), 3 dl bijeloga hvarskog vina, sol, papar, grančicu ružmarina, 2 lista lovora, 1 žlicu šećera, peršunovo lišće; 1 kg špageta.

Na ulju napola ispržite luk, stavite češnjak i rajčice. Kuhajte pola sata, umiješajte vino, sol, papar, lovor i ružmarin, a šećera po ukusu (ovisno o kiselosti rajčica). Kuhajte dalje. Posebno skuhajte špagete pazeći da se ne raskuhaju, isperite ih, prelijte umakom i pospite nasjeckanim peršunom. Po želji možete staviti i naribati parmezan. (Recept: HRO Sunčani Hvar)

Štruklji s jajima

PRIPREMITE: 60 dag brašna, malo soli, 1 jaje; 9 jaja, mast, sol, peršunovo lišće ili vlasac; mrvice, mast.

Od brašna, 1 jajeta, soli i malo vode načinite vučeno tijesto. Ispržite 6 jaja na masti, umiješajte 3 sirova i dobro promiješajte da nastane krema. Posolite, stavite nasjeckani peršun ili vlasac. Razvucite tijesto, namažite ga jajem, savijte, umotajte u platneni ubrus, zavežite čistom uzicom i metnite u kipuću posoljenu vodu. Kuhajte 15–20 minuta, odmotajte iz krpe, stavite na pladanj i prelijte isprženim mrvicama. (Recept: Hotel Dobrava, Zreče)

Turoš-sir

PRIPREMITE: 2 svježa kravlja sira, sol, mljevenu crvenu papriku, luk.

Sir treba dobro ocijediti (ako je kupljen, stavite ga u cjediljku i ostavite još nekoliko sati da se cijedi). Zgnječite ga zatim vilicom, posolite i pospite mljevenom paprikom po ukusu. Luk sasvim sitno nasjeckajte da bude gotovo nevidljiv. Miješajte da dobijete vrlo čvrstu, ali povezanu smjesu, oblikujte je u stošce i prosušite na zraku. (Recept: Hotel Park, Čakovec)

Vrhnjača

PRIPREMITE: za tijesto – 50 dag bijeloga pšeničnog brašna, 3 dag kvasca, 1 žličicu soli, 2,5 dl mlijeka; 50 dag čvaraka; mast i brašno za lim; po želji vrhnje za premazivanje.

Razmrvljeni kvasac umiješajte u malo toplog mlijeka i dodajte malo brašna te stavite na toplo. Kad kvas uzađe, umiješajte ostale sastojke i zamijesite tijesto. Neka na toplome opet uzađe, pa ga rastegnite u okrugli, namašten i pobrašnjen lim. Odozgo pospite čvarke, a po želji premažite ih vrhnjem. Neka na toplomu ponovo uzađe, pa pecite pola sata na 200 Celzijevih stupnjeva. (Recept: Aktiv žena Sevnica)

SLATKIŠI

Ajdova potica i kolač

PRIPREMITE: za svijetlo tijesto – 1 kg pšeničnog brašna, 5 jaja 1–1,5 dl ulja, 15 dag šećera, 3 dag kvasca, malo soli, 1 vanilin-šećer, 5 dl mlijeka: za tamnije tijesto – 50 dag heljdinoga (ajdovog) brašna, malo soli, 4 dag kvasca, malo šećera; za nadjev – 50 dag oraha, 25–35 dag šećera, malo cimeta, malo ruma, vanilin-šećer; masnoću i brašno za lim; šećer u prahu za posipanje.

Razmrvljeni kvasac pomiješajte s malo toplog mlijeka, šećera i brašna, pa kad kvas uzađe, od preostalih sastojaka zamijesite bijelo tijesto. Neka uzađe na toplome. Heljdino brašno prelijte sa 2 šalice tople vode, stavite sol, šećer i razmrvljeni kvasac, zamijesite tijesto, pa neka uzađe. Uzašlo svijetlo tijesto razvaljajte, po njemu stavite razvaljano tamnije, pospite nadjevom i savijte. Metnite u lim ili kalup. Kad ponovo uzađe, pecite 30 minuta na 200 i još 20 minuta na 150 Celzijevih stupnjeva, ako je u limu, a ako je kolač u kalupu, pecite ukupno sat i pol. (Recept: Aktiv žena Sevnica)

Ajdova zlevka

PRIPREMITE: 1 litru kiselog mlijeka, 60 dag ajdovoga (heljdinog) brašna, 4 dl kiselog vrhnja, 4 jaja, malo soli, 10 dag masti, 10 dag šećera, 15 dag samljevenih oraha.

Pomiješajte mlijeko, brašno, šećer, sol i jaja u žitku smjesu. Veći lim (da sloj bude tanak) namastite, ulijte

smjesu. Prelijte je vrhnjem i pospite orasima. Pecite na srednje jakoj temperaturi 15 do 20 minuta. (Recept: Međimurska hiža, Balgovec kod Čakovca).

Ajdovi štruklji

PRIPREMITE: 60 dag heljdinoga (ajdovog) brašna, sol, 30 dag skute (svježega, punomasnoga, kravljeg sira), 15 dag šećera, 1/2 omota mljevenog cimeta, 1/2 omota vanilin-šećera, 2 žutanjka; mrvice i maslac za prelijevanje.

Brašno poparite s 3 dl posoljene kipuće vode, pa zamijesite tijesto. Tanko ga razvaljajte. U sir umiješajte šećer, vanilin-šećer, cimet i žutanjke, time premažite razvaljano tijesto. Savijte, omotajte platnenim ubrusom, zavežite čistom uzicom i metnite u kipuću slanu vodu. Kuhajte 15–20 minuta, odmotajte iz ubrusa, prelijte mrvicama popr̄ženima na maslacu. (Recept: Hotel Dubrova, Žreče)

Baklava

PRIPREMITE: 1 kg brašna, 1 jaje, malo soli, 60 dag oraha, 25 dag masla ili maslaca, 1 kg šećera.

U brašno stavite jaje i sol, pa s malo vode zamijesite tijesto. Ostavite da se odmori. Tijesto zatim tanko razvaljajte (rastegnite) u nekoliko jufki i pustite ih da se suše. Polovicu oraha sameljite, polovicu stucite da budu krupniji. Umiješajte im šalicu šećera. Jufke narežite na veličinu lima (tepsije), svaku zamastite rastopljenim maslom (ili maslacem) kad je stavljate u lim. Na dno stavite 4–5 listova, pospite ih orasima, preko njih opet složite 3–4 lista, orahe, 3–4 lista i tako sve do vrha. Narežite sirovu baklavu, zalijte je preostalim maslacem i ispecite u pećnici. U međuvremenu ostatak šećera otopite u litri vode i kuhajte da dobijete gusti šerbet (sirup). Kipućim zalijte ispečenu i još vruću baklavu i pustite je da se ohladi.

Baklava s mlijekom

PRIPREMITE: 75 dag tijesta (kora) za savijaču, 5 jaja, 1 l mlijeka, 1/2 kg oraha, 1/2 kg šećera, cimet, ulje.

Jaja razmiješajte s mlijekom. Posebno pomiješajte dvaput samljevene orahe sa šećerom i cimetom. Svaki list tijesta umočite u mlijeko, pa slažite u zamašćeni lim i pospite orasima. Na kraju neka bude samo tijesto. Ostatak mlijeka prelijte preko baklave i ispecite u zagrijanoj pećnici.

Belokranjska gibanica

PRIPREMITE: 2,5 kg skute (slovenskoga svježeg kravljeg sira), 3 kg jabuka, 1,30 kg šećera, 25 dag oraha, 25 dag grožđica, 25 dag maslaca ili margarina, 2 dl ulja, 1 kg tijesta za savijače (vučenoga), 6 jaja, 4 vanilin-šećera, 6 dl mlijeka, 7 dl kiselog vrhnja, 0,5 dag cimeta, 0,5 dl ruma, limunove korice.

U namašteni lim stavite 2 lista tijesta, svaki nauljite, pa gore jednu trećinu nadjeva od sira (u koji ste umiješali 4 dl vrhnja, jaja, grožđice, limunovu koru, 2 vanilin šećera), opet 2 namaštena lista tijesta, gore trećinu oraha, trećinu naribanih jabuka, 15 dag šećera, cimet, rum. Ponavljajte tako slojeve triput, na vrhu neka bude sir i tijesto, zalijte vrhnjem i polagano pecite 2 i pol sata. Neka stoji najmanje 1 sat. Pošećerite prije nego što poslužite. (Recept: Hotel Union, Ljubljana)

Bidra

PRIPREMITE: za tijesto – 1 kg brašna, 1/2 l mlijeka, 1 kockicu kvasca, malo šećera, sol, 1 jaje, 1 dl kokošje masti ili ulja, 10 dag maslaca ili margarina; za nadjev od oraha – 30 dag oraha, 3 bjelanjka, 6 žlica šećera, 1/2 limuna (korica); za nadjev od maka – 30 dag maka, 3 bjelanjka, 6 žlica šećera, 1 žlicu ruma; žutanjak za premazivanje.

Zamijesite tijesto od svih sastojaka, dodajte još 1 dl vode, dobro istucite i ostavite da malo uzađe. Premijesite i ostavite da opet uzađe. Ponovite to triput, a onda razvaljajte. U međuvremenu za nadjev istucite čvrst snijeg i umiješajte ostale sastojke. Zavijete tijesto kao makovnjaču ili orehnjaču i stavite u zemljani kalup *bidru*. Premažite žutanjkom. Kad još jednom malo uzađe, stavite u srednje zagrijanu pećnicu i na srednjoj vatri pecite 1 sat. Ostavite u kalupu da se napola ohladi. (Recept: Međimurska hiža, Čakovec)

Blitvenjak iz Brela

PRIPREMITE: 50 dag brašna, 4 jaja, malo soli; za nadjev – 1 kg mlade blitve, 10 dag grožđica, 10 dag suhih smokava, 5 dag šećera, pola decilitra maslinova ulja, malo soli.

Od brašna, jaja i malo soli s vodom zamijesite tijesto, pa ga podijelite na dva dijela i svaki razvaljajte. Sirovu blitvu operite i narežite na tanke rezance, a smokve na kockice. Pomiješajte blitvu sa smokvama, grodžicama i šećerom. U nauljeni lim stavite prvi list tijesta, nauljite ga i na nj rasporedite nadjev. Pokrijte drugom polovicom tijesta, nabodite vilicom i nauljite. Pecite na slabijoj vatri otprilike jedan sat pa poslužite toplo.

Brdamije

PRIPREMITE: 15 dag masti, 35 dag brašna, 2 jaja, 4 žlice mlijeka, 1 dag kvasca, 1/2 kg šećera, dobro oprani limun.

Kvasac pomiješajte s mlijekom i stavite na toplo da uzađe. Posebno pomiješajte mast s jajima i naribanom limunovom korom. Dodajte kvas i brašno te zamijesite tijesto. Radite loptice velike poput oraha, pa ih pritisnite na ribež da dobijete pogačice hrapave površine. Ispecite ih i zalijte vrućim šerbetom (sirupom) od 1/2 kg šećera i litre vode. U nj možete dodati limunov sok ili vodu.

Bučnica

PRIPREMITE: 1 kg glatkog brašna, 1 veći svježi kravlji sir, 1/2 l vrhnja, 4 jaja, 1 žlicu soli, 1/2 kg oguljenih naribanih buča, 1/2 dl ulja.

Zamijesite od brašna, soli i vode tijesto; ostavite ga da stoji na toplome pola sata. U međuvremenu posolite, pa ocijedite buče, umiješajte vilicom zgnječeni sir, vrhnje i jaja. Posolite i dobro promiješajte. Tijesto tanko razvaljajte kao za savijaču, poškropite uljem, premažite pripremljenim nadjevom i zavijte. Stavite u nauljeni lim, pa narežite na komade i pecite u pećnici. Možete premazivati vrhnjem, a ispečenu po želji pošećeriti. (Recept: Aktiv žena »Matija Gubec«, Vrbovec)

Buhtli s makom

PRIPREMITE: 50 dag glatkoga i 50 dag oštroga brašna, 25 dag šećera, 40 dag maka, 5 dl mlijeka, 3 jaja, 10 dag šećera u prahu, 10 dag masti, 2 dag kvasca, 1 dag soli.

U 3 žlice mlakoga mlijeka metnite malo šećera i razmrvljeni kvasac, pa stavite na toplo da uzađe. Uzašli kvas stavite u brašno, umiješajte 5 dag masti, 15 dag šećera, 2,5 dl mlijeka, 2 cijela jaja i 1 žutanjak. Tucite tijesto tako dugo dok se pojave mjehuri, pa stavite na toplo da uzađe. U međuvremenu za nadjev polijte mak s preostalim kupućim mlijekom, namiješajte 10 dag šećera i snijeg od jednog bjelanjka. Razvaljajte tijesto, premažite nadjevom, savijte ga i režite na komade. Svakome malo stisnite krajeve, pa ih poslažite u namašteni lim, a prije toga svaki sa strane malo namažite maslacem da bi se poslije lakše odvajali. Stavite opet na toplo da uzađu, zatim pecite u dobro zagrijanoj pećnici otprilike jedan sat na 175 Celzijevih stupnjeva. (Recept: Aktiv žena Mursko Središće)

Bundevara

PRIPREMITE: 2 kg vučenog tijesta za savijače: za nadjev – 4 kg žute bundeve (važite bez kore i koštica), 2 jaja, 50 dag šećera, 2 dag cimeta, ulje; šećer u prahu za posipanje.

Malo nauljite tijesto. Bundevu krupnije naribajte pa je rasporedite duž jednoga kraja tijesta. Pošećerite je i pospite cimetom. Savijte savijaču, stavite je u nauljeni lim, pa pecite pola sata. Pošećerite. (Recept: restoran »Lipa«, Novi Sad)

Cicvara

PRIPREMITE: 7 dl kukuruznoga brašna, 7 dl svježega kravljeg sira, 3 jaja, 7 dl mlijeka, malo soli; mast za kalup; 1–2 dl vrhnja; šećer za posipanje.

Pomiješajte brašno sa zgnječenim sirom; zalijte mlijekom, posolite, metnite jaja. Dobro promiješajte. Ka-

lup namažite mašću, u nj uspite smjesu, odozgo je premažite vrhnjem. Ispecite, pa pospite šećerom. (Recept: Aktiv žena Pogrančec kod Vrbovca)

Crnogorska sirnica

PRIPREMITE: 20 dag svježega sira, 3 jaja, 5 dl mlijeka, 10 dag koromana (suhog kolača – možete ga zamijeniti mrvicama od bijeloga kruha), 10 dag šećera, 7,5 dag ulja, vanilin-šećer, limunovu koricu. Koroman ili mrvice namočite u mlijeko. U zdjeli pomiješajte sir s jajima. Mrvice ocijedite od mlijeka, umiješajte sirup od šećera, naribanu limunovu koricu, šećer i vanilin-šećer. Pomiješajte. U limu dobro zagrijte ulje, ulijte smjesu, pecite u pećnici na laganoj vatri. Ispečeni kolač pošećerite i poslužite. (Recept: Hotel Sv. Stefan)

Cukerančići

PRIPREMITE: 1 kg brašna, 5 jaja, 25 dag šećera, 15 dag maslaca, 0,75 dl rakije, limun, malo soli, 1/2 praška za pecivo, sasvim malo (na vrhu žličice) praška za pecivo, 15 dag kristal-šećera za posipavanje. Jaja, šećer i maslac miješajte tako dugo da se otopi šećer. Umiješajte brašno, sok i naribanu koricu limuna, rakiju, sol, prašak, brašno i prašak za pecivo. Tijesto izradite dobro da bude tvrdo. Neka se odmara 10 minuta, pa razvaljajte 4 mm debelo. Kotačićem narežite na rezance i savinite ih. Poslažite na lim i ispecite u pećnici na 180 Celzijevih stupnjeva. Ohlađenima jednu površinu namočite u rakiju i uvaljajte u šećer. (Recept: Hotel Splendid, Pula)

Dalmatinska pečena rožata

PRIPREMITE: 8 jaja, 8 žlica šećera, 1 litru mlijeka, 1 limun; posebno 2 žlice šećera i 2 žlice ruma. Dobro istucite jaja sa šećerom, umiješajte naribanu limunovu koricu i mlijeko. Vatrostalnu posudu malo zagrijte, uspite šećer i opet grijte posudu da se otopi sav šećer. Smeđkastim karamelom oblijte cijelu unutrašnjost posude (naginjite je u različitim smjerovima), pa ostavite da se sasvim ohladi. Tad ulijte rum, pa i njime oblijte stijenku. Sad ulijte mješavinu jaja i mlijeka, pecite u pećnici na 180–200 Celzijevih stupnjeva oko 40 minuta. Počne li površina tamnjeti, pokrijte je aluminijskom folijom. Poslužite rožatu odmah, toplu ili poslije hladnu, s tučenim slatkim vrhnjem.

Dalmatinska pinca (sirnica)

PRIPREMITE: 4 kg oštroga brašna, 25 cijelih jaja i 15 žutanjaka, 88 dag maslaca, 10 dag kvasca, 1/4 litre mlakoga mlijeka, 1 kg i 12 dag šećera, 5 kapi ružinoga ulja, naribanu koricu 4 naranče i 2 limuna, žličicu ekstrakta od vanilije, šaku soli; za premazivanje – jaje i krupni šećer za posipanje.

Prvoga dana o podne zamijesite kvas od mlakoga mlijeka, kvasca, 5 jaja, nekoliko žlica otopljenoga maslaca i toliko brašna da dobijete mekanu kašu. Držite na toplome, pa kad uzađe, stavite još jedanput toliko sastojaka. Izmijesite i držite na toplome do navečer. Tada umijesite sve sastojke, dugo tucite tijesto, poklopite čistom kuhinjskom krpom i ostavite preko noći. Drugo jutro tijesto premijesite i pravite pogače teške 70 ili 40 dag. Pokrijte ih i stavite na toplo. Kad uzađu, odozgo namažite umućenim jajetom i pospite krupnim šećerom. Zarežite triput škarama i pecite 45 minuta na 180 Celzijevih stupnjeva. Ohlađene stavite u plastične vrećice pa će trajati 2–3 tjedna. Možete ih zamrznuti.

Dalmatinski kumpet

PRIPREMITE: 1 kg pšeničnoga brašna, 30 dag oraha, 3 litre vinskog mošta, šipku vanilije; ulje za lim.
Procijedite mošt, stavite u nj vaniliju i pristavite na vatru. U provreli mošt malo-pomalo umiješajte brašno. Kuhajte neprekidno miješajući da se lijepo zgusne. Umiješajte narezane orahe i razmažite po nauljenom limu dovoljno velikom da smjesa bude debela 5 cm. Neka stoji deset dana, onda kumpet narežite na kockice i dalje sušite na dasci. Osušeni kumpet može stajati i godinu dana.

Digana zlevka z orehima

PRIPREMITE: 1,20 kg kukuruznog brašna, 5 dag kvasca, 40 dag oraha, 8 dl mlijeka, 4 dl kiselog vrhnja, 4 jaja, 10 dag masti, 6 grama soli, 25 dag šećera.
Kvasac razmrvite u malo zašećerenoga mlijeka. Kad uzađe, umiješajte brašno, 6 dl topioga mlijeka, 10 dag šećera i sol. Pola tijesta ulijte u zamašćeni lim. Mljevene orahe polijte preostalim kipućim mlijekom i zašećerite sa 15 dag šećera. To stavite na tijesto u limu, pa prelijte preostalim tijestom, a zatim vrhnjem. Stavite u dobro zagrijanu pećnicu i pecite na 200 Celzijevih stupnjeva otprilike 40–45 minuta. Pošećerite kristal-šećerom. (Recept: Aktiv žena Šenkovec)

Digani štruklji

PRIPREMITE: 50 dag brašna, 1 jaje, malo soli, malo šećera, otprilike 3 dl mlijeka (prema potrebi), 1 kvasac; za nadjev – 80 dag sira, 2 jaja, soli i šećer po ukusu, 3 žlice otopljenoga i prokuhanoga maslaca (masla); još posebno masla za premazivanje.
Izmrvite kvasac u malo mlijeka, pa kad uzađe, stavite ostale sastojke i tucite. Glatko tijesto neka se diže pola sata. U međuvremenu načinite nadjev od zgnječenog sira i ostalih sastojaka. Tijesto razvaljajte da bude pola prsta debelo, narežite na kockice, svaku premažite nadjevom, zavijte i poslažite na za-

mašteni lim. Sve štruklje premažite maslom i pecite u pećnici gotovo jedan sat na laganoj vatri. (Recept: Aktiv žena Potočec kod Vrbovca)

Dizane pogačice sa čvarcima

PRIPREMITE: 2 kg brašna, 4 jaja, 50 dag čvaraka, 1 suhi kvasac.

Sameljite čvarke pa s brašnom, jajima i suhim kvascem zamijesite tijesto. Pokrijte čistom krpom i stavite na toplo da uzlazi jedan sat. Tada tijesto razvaljajte, čašom izrežite pogačice, poslažite ih na lim i opet stavite na toplo da 15 minuta uzlaze. Ispecite ih na laganoj vatri. (Recept: Aktiv žena »Pobjeda«, Virje)

Domaći ratluk

PRIPREMITE: 1 kg šećera u kockama, 15 dag škrobnog brašna, 1/2 limuna, 15 dag badema, bademovo ulje, šećer u prahu, mirise po volji.

Šećer u kockama uspite u lonac i pirjajte sa 1/4 l vode. Kuhajte da dobijete vrlo gust sirup koji već počne dobivati boju, pa ga maknite s vatre. Posebno pomiješajte škrobno brašno s litrom vode; to umiješajte u šećer, pazeći da se ne stvore grudice. Metnite opet na vatru i kuhajte dok smjesa ne počne otpadati s kuhače. Umiješajte bademe koje ste prije toga poparili, ogulite i narezali na listiće, limunov sok te malo likera za miris i boju. Ulijte u posudu namazanu bademovim uljem i nožem izravnajte površinu da dobijete sloj debljine 3-4 cm. Drugi dan izrežite kocke i uvaljajte ih u šećer u prahu.

Dubrovačka rozata

PRIPREMITE: 25 dag šećera, 1 litru mlijeka, 10 cijelih jaja; za preljev – 10 dag šećera i malo ruma; tučeno slatko vrhnje za ukras.

Na tavici, na slabijoj vatri otopite i karamelizirajte šećer da dobije lijepu boju, pomiješajte s malo ruma i time oblijte male kalupe (ili šalice za čaj). Posebno tucite šećer s cijelim jajima i pomalo umiješajte mlijeko. Mješavinu ulijte u karamelizirane kalupe, poslažite ih u lim i dolijte oko njih vode da bude u sloju od 2 do 3 prsta. Zapecite u pećnici na 200 Celzijevih stupnjeva da se mješavina stvrdne kao puding. Mlaku rozatu odvojite nožem od stijenki kalupa ili šalice, izvrnite na tanjur i ukrasite tučenim slatkim vrhnjem. (Recept: Hotel Astarea, Dubrovnik)

Dubrovačka torta

PRIPREMITE: za tijesto – 8 jaja, 8 žlica šećera, 7 žlica brašna, naribanu koricu 1/2 limuna; za kremu – 7,5 dl mlijeka, 3 žlice škrobnoga ili glatkog brašna, malo soli, maraskina po ukusu, 23 dag maslaca, 23 dag šećera; oraha za ukras.

Istucite žutanjke sa šećerom, umiješajte limunovu koricu i brašno, naposljetku snijeg od bjelanjaka. Ispecite u kalupu za tortu. U međuvremenu za kremu izmiješajte brašno s malo hladnog mlijeka, pa umiješajte preostalo zagrijano mlijeko. Kuhajte na pari neprekidno miješajući da se ne stvore grudice. Umiješajte sol i šećer. Zgusnuto maknite s vatre, pa u ohlađeno dodajte po ukusu maraskina, te dobro izrađeni maslac. Prorežite ohlađenu tortu u tri lista, dobro ih natopite malo razvodnjenim maraskinom, te slijepite kremom, kojom ćete namazati tortu i izvana. Pospite je svu samljevenim orasima, a ukrasite cijelima: (Recept: Aktiv žena, Lapad)

Đul-pita

PRIPREMITE: 4 velike kore (narezano tijesto) za savijaču: 12 dag maslaca ili masla, 10 dag oraha, 2,5 dag grožđica; za sirup 40 dag šećera, pola limuna.

Svaki list tijesta dobro namastite rastopljenim maslacem, pa ih poslažite jedan na drugi. Po najgornjem pospite grožđice i orahe, savijte u čvrsti svitak, te ga narežite na 2-3 cm debele kolute. Poslažite ih na lim rezanim dijelom prema gore, zalijte ih preostalim maslacem i ispecite. Gornji će se rubovi raširiti i popucati, pa će kolačići nalikovati na ruže (*đul* znači ruža). Skuhajte sirup od šećera, 4 dl vode i koluta limuna, te kipućim prelijte kolačiće čim se ispeku. (Recept: Hotel Ruža, Mostar)

Fina baklava

PRIPREMITE: 1 kg glatkog brašna, 10 jaja, malo soli; za nadjev – 30 dag oraha, 30 dag badema, 32 dag maslaca; za sirup – 1 kg šećera, 2 šipke vanilije, 1 limun.

Zamijesite tijesto samo od jaja i brašna, malo posolite i načinite 30 hljepčića (jufkica). Neka stoje 20 minuta. U međuvremenu sameljite orahe i bademe. Na pobrašnjenoj dasci tijesto razvaljajte što tanje (da bude gotovo prozirno). U lim namašten maslacem slažite listove. Svaki list poprskajte otopljenim maslacem, a svaki drugi list pospite orasima i bademima. Na vrhu neka budu 3-4 prazna lista. Tako poslaganu baklavu još sirovu prerežite najprije usporedo s jednom stranicom lima, a zatim koso. Natopite ostatkom otopljenog maslaca i to pažljivo, da svaki romb bude zamašćen. Pecite u pećnici na srednje jakoj vatri da se dobro ispeče, a vrh da bude smećkast. U međuvremenu skuhajte sirup od šećera i pola litre vode sa šipkama vanilije. U ohlađen sirup metnite limunov sok, a izvadite vaniliju, pa tim prelijte ispečenu i malo ohlađenu baklavu. Mora upiti sav sirup. Poslužite tek kad bude posve hladna, a prije ju ne vadite iz lima.

Gibanica »Mihanović«

PRIPREMITE: 10 dag maka, 30 dag jabuka, 10 dag oraha, 5 dag grožđica, 5 jaja, 4-5 dl slatkog vrhnja,

30 dag brašna, 30 dag šećera, 2 žlice svinjske masti, cimet, 2 žutanjka.

Od brašna, jaja, masti, malo soli, i vode zamijesite prhko tijesto. Trećinu stavite na dno posude, pa složite sloj maka što ste ga skuhali u 1 dl mlijeka s 5 dag šećera, na to sloj grublje naribanih jabuka, pošećerenih i začinjenih cimetom, pa sloj zašećerenog sira pomiješanoga sa 1 žutanjkom i grožđicama. Gore pospite nasjeckane i pošećerene orahe i pokrijte drugom trećinom tijesta. Ponovite sve slojeve, pokrijte tijestom te zalijte polovicom vrhnja u koje ste umiješali žutanjak. Pecite 45 minuta na 200 Celzijevih stupnjeva a u međuvremenu, kad se stegne vrhnje na vrhu, zalijte preostalo. Poslužite toplo. (Recept: TRC »Mihanović«, Tuheljske Toplice)

Gorička pita

PRIPREMITE: 1/2 kg brašna, 1 dl mlijeka, 1/2 dl vrhnja, malo soli, 1/2 kg oraha, malo šećera.

Zamijesite tijesto od brašna, mlijeka, vrhnja i šećera i tanko ga razvaljajte. Slažite list po list u namašteni lim, a svaki list pospite grubo stucanim (ne samljevenim!) orasima i šećerom (kojega ne smije biti mnogo, jer starinski kolači nisu bili veoma slatki). Odozgo pošećerite i pecite dvadesetak minuta. (Aktiv žena Molve Grede kod Đurđevca)

Hroštule

PRIPREMITE: 2 žumanjka, malo soli, 12,5 dag glatkoga i 12,5 dag oštrog brašna, 5 dag šećera u prahu, 2,5 dag kristal-šećera, 1,5 dag maslaca, 0,5 dl vrhnja, 0,25 dl ruma, 0,25 dl bijelog vina, 0,25 dl rakije, malo soli, prašak za pecivo, limun, vanilin-šećer, ulje za prženje.

Izmiješajte žutanjke sa šećerom, omekšanim maslacem, vrhnjem, rumom, rakijom, vinom, vanilin-šećerom, praškom za pecivo, stavite malo soli, limunov sok i naribanu koricu, pa s brašnom zamijesite tijesto. Neka stoji 30 minuta. Na pobrašnjenoj dasci razvaljajte na 3 mm debljine, narežite pravokutnike 13 x 10 cm, svaki zarežite 2-3 puta, te savijte oko vilice kao ružicu. Ispržite u mnogo vrućega ulja i pošećerite. (Recept Hotel Splendid, Pula)

Hurmašice

PRIPREMITE: 25 dag brašna, 40 dag šećera, 10 dag maslaca, 4 jaja, prašak za pecivo, vanilin-šećer, limun.

Zamijesite tijesto od brašna, maslaca, jaja, 5 dag šećera i praška. Oblikujte dugoljaste hljepčiće, savijte ih i pritisnite na ribež da im površina bude ukrašena. Poslažite ih na lim te stavite u zagrijanu pećnicu. Pecite najprije 10 minuta na laganoj vatri, onda je pojačajte da hurmašice lijepo porumene. U među-

vremenu skuhajte sirup od preostalog šećera, vanilin-šećera i limunovih kulutova s 3,5 dl vode, pa kipućim prelijte ispečene hurmašice čim ih izvadite iz pećnice. (Recept: Hotel Ruža, Mostar)

Hvarske galijice

PRIPREMITE: 1 kg brašna, 2 dl prošeka, 3 dl maslinova ulja, 29 dag šećera za tijesto; za nadjev – 35 dag meda od kadulje, 2 dl prošeka, 25 dag mljevenih badema, 25 dag mljevenih oraha, muškatni oraščić, 5-6 mljevenih klinčića, malo cimeta, koru i sok od naranče; šećer u prahu za posipavanje.

Zagrijte prošek i u njemu otopite šećer. Umiješajte ulje i brašno, istresite na pobrašnjenu dasku i zamijesite čvrsto tijesto. Tanko ga razvaljajte i narežite na četverokute. Posebno za nadjev otopite na blagoj vatri med u prošeku te umiješajte sve ostale sastojke. Nadjev mora biti gust, pa po potrebi dodajte mrvica. Razdijelite nadjev na narezano tijesto, a svaki komad stisnite na krajevima da nalikuje na ladicu. Pecite na laganoj vatri. Ispečene galijice odmah poškropite s malo prošeka i obilato pospite šećerom u prahu. (Recept: HURO, Hvar)

Hvarski paprenjaci

PRIPREMITE: 50 dag mekanoga brašna, jaje, 20 dag masti, 25 dag meda, 7 dag šećera, 12 dag mljevenih oraha, malo soli, cimeta u prahu, 4 stucana klinčića, na vrhu noža papra i pola praška za pecivo; šećernu ocaklinu.

Na dasci zamijesite tijesto od svih sastojaka, pa razvaljajte. Kalupčićima režite različite oblike životinja. Svaki oblik nabockajte vilicom i – ako želite ukrasite šećernom ocaklinom. Pecite na jakoj vatri. (Recept: HURO, Hvar)

Imotska torta

PRIPREMITE: za tijesto – 6 žutanjaka, 2-3 žlice ulja, 2-3 žlice šećera, malo soli; za nadjev – 60 dag badema, 2-3 gorka badema, 6 bjelanjaka, 4 cijela jaja, 60 dag šećera, 30 dag brašna, malo naribane limunove korice, po 2 žlice ruma i maraskina, 3 žlice rakije (travarice ili, ako imate, lozovače), malo naribanoga muškatnog oraščića; za kalup – ulje i brašno; šaku oguljenih badema za ukras; šećer u prahu za posipavanje.

Zamijesite tijesto od žutanjaka, ulja, šećera, soli, brašna i 1 dl vode. Dolijte vode ako treba, jer tijesto mora biti tvrđe, ali ne pretvrdo. Neka odleži dok pripremate nadjev: istucite šećer s bjelanjcima i cijelim jajima te umiješajte sve ostale sastojke. Dobro izmiješajte, ali nemojte predugo miješati. Nemate li posebne zemljane »teće«, uzmite veći kalup, namastite ga i pobrašnite. Tijesto razvaljajte, njime pokrijte dno i stijenke kalupa, pa dijelove što vise odrežite tako da preko ruba ostane dio širok 2 cm. Ulijte na-

djev. Od preostalog tijesta načinite rezance i malo ih povaljajte da se zaoble. Poslažite ih ukoso po nadjevu da dobijete rešetku. Na svako mjesto gdje se rešetka križa stavite po jedan oguljeni badem za ukras. Stavite u malo zagrijanu pećnicu i pecite 75 minuta na slaboj vatri da se više suši nego peče. Prije posluživanja pošećerite.

Janeževi upognjenci

PRIPREMITE: 6 jaja te toliko šećera koliko su teška jaja, a brašna toliko koliko je teško 5 jaja, 1 omot anisa; masnoću i brašno za lim.

Tucite cijela jaja sa šećerom. U gustu, svijetlu i pjenastu smjesu umiješajte žlicu po žlicu brašna. Miješajte neprestano da tijesto bude glatko. Lim namastite i pospite brašnom, pa na nj žlicom stavljajte tijesto da se razlijeva u krugove. Ispečene odmah vadite, savijte ih i gurnite u pripremljene čaše da zadrže oblik dok se ohlade. (Recept: Aktiv žena Sevnica)

Kalešice

PRIPREMITE: 1 kg brašna, 1/2 kg oraha, 15 dag šećera, ulje za mazanje.

Za ovaj starinski podravski kolač zamijesite tijesto od brašna, sasvim malo soli i vode da bude tvrđe nego za savijaču (štrudl), ali nemojte ga rastezati nego razvaljajte do debljine malog prsta. Orahe istucite (nemojte mljeti da budu krupnji) i pospite ih po tijestu. Presavijte, preklopite i razvaljajte tijesto, pa opet preklopite i razvaljajte. Ponovite to nekoliko puta. Stavite u lim i polagano pecite, a odozgo premazujte uljem. (Recept: Aktiv žena Molve kod Đurđevca)

Kašnjaki

PRIPREMITE: 50 dag vučenog tijesta za savijaču; 70 dag heljdine kaše, sol, 4 dl bučinog ulja (crnog).

Dobro operite kašu vrelom vodom. Skuhajte je u slanoj vodi, ocijedite i pomiješajte s polovicom količine ulja. Time premažite vučeno tijesto. Lim nauljite, stavite u nj savijaču i narežite je na komade još sirovu. Pecite u pećnici kao svaku savijaču, a pritom zalijevajte uljem da se sve potroši. Ta podravska poslastica najbolja je topla. (Recept: Aktiv žena, Đurđevac)

Kataif

PRIPREMITE: 6 žutanjaka, 1 jaje, 3/4 kg brašna; maslac, 1/4 kg badema, 15 dag šećera u prahu; za sirup – šalicu meda, 2 šalice šećera i šipku vanilije.

Zamijesite tijesto od brašna, žutanjaka i jajeta. Razvaljajte što tanje možete i ostavite 15 minuta na toplomu. Onda tijesto smotajte i oštrim nožem narežite što tanje rezance. Raširite ih da se suše. Lim

dobro namažite maslacem. Bademe sameljite, pripremite dovoljno otopljenog maslaca. U lim slažite red rezanaca, red badema, svaki red malo pošećerite i zalijte maslacem. Na vrhu neka budu rezanci. pecite u pećnici. Kad se rezanci malo zapeku, zalijte sirupom za koji ste prokuhali šećer sa 2 šalice vode i vanilijom, pa umiješali med. Pecite još neko vrijeme i ostavite da se potpuno ohladi.

Kocke s mineralnom vodom

PRIPREMITE: 4 cijela jaja, 3 šalice mineralne vode, 3 šalice ulja, 4 šalice oraha, 5 šalica šećera, 6 šalica brašna, vanilin-šećer; nadjev – 20 dag oraha, 20 dag šećera u prahu, 20 dag margarina.

Istucite jaja, šećer, ulje, mineralnu vodu i vanilin-šećer. Umiješajte brašno i orahe, ulijte u namazani lim i ispecite na srednje jakoj vatri. Kad se posve ohladi, prorežite i stavite nadjev: u dobro izmiješani margarin metnite šećer i orahe. (Recept: Aktiv žena, Brodić)

Koljivo

PRIPREMITE: 50 dag pšenice bjelice, 50 dag oraha, 50 dag šećera u prahu, malo ruma ili šipku vanilije; mljevene orahe i šećer u prahu za ukras; prilog – tučeno slatko vrhnje.

Operite pšenicu i namočite je pa ostavite tako stajati preko noći. Pristavite drugi dan u čistu vodu i dugo kuhajte da sasvim omekša i raskuha se. Nekoliko puta mijenjajte vodu dok se pšenica kuha. Skuhanu ocijedite i rasprostrite da se svako zrno dobro osuši. Nakon nekoliko sati sameljite dvaput i pšenicu i orahe. Umiješajte rum i šećer, pa mijesite rukama da se sve poveže. Oblikujte ispupčenu pogaču, pospite je najprije šećerom, a onda orasima ili obratno, po volji. Ukrasite tučenim slatkim vrhnjem.

Krampogače

PRIPREMITE: 20 grama kvasca, 3 žlice mlijeka, 1 kocku (ili žličicu) šećera, 2 žumanjka, 1 žličicu soli, 1/2 žličice papra, 3 žlice vina, 5 dl brašna, 5 dl masnih čvaraka, 1 jaje.

Smrvite kvasac s mlakim mlijekom, šećerom i malo brašna, pa stavite na toplo da uzađe. U međuvremenu sameljite čvarke te ih razmrvite s brašnom u jednoličnu smjesu. Umiješajte uzašli kvas, žumanjke, vino, papar i sol. Zamijesite tijesto. Razvaljajte ga da bude pola prsta debelo, pa presložite kao ubrus i ostavite da stoji pola sata. Opet razvaljajte, presložite i pustite da stoji. Ponovite tako triput. Četvrti ga puta razvaljajte na prst debelo te čašom izrežite pogačice. Poslažite ih u lim i stavite na toplo još pola sata da uzađu. Zatim ih premažite jajetom i ispecite u pećnici. (Recept: Aktiv žena »Matija Gubec«, Vrbovec)

Krapci

PRIPREMITE: za tijesto – 50 dag brašna, 2 jaja, 1 dl mlijeka, 2–3 žlice šećera, 10 dag margarina; za nadjev – šaku prosa, 1/2 l mlijeka, svježi kravlji sir, 10–15 dag šećera, šaku mljevenih oraha za posipavanje.

Načinite dizano tijesto po općim uputama, ostavite da uzađe, stavite u namašteni i brašnom posuti lim. Ispecite. Skuhajte proso u zašećerenomu mlijeku. Kad se ohladi, umiješajte usitnjeni sir. To stavite na dopola ispečeno tijesto pa pecite dalje da porumeni odozgo. Pospite orasima dok je još vruće. (Recept: Aktiv žena, Grabrovnica kraj Đurđevca)

Krumperaši

PRIPREMITE: 50 dag krumpira, oko 20 dag brašna, sol, mast, šećer ili pekmez.

Krumpir operite, pristavite ga u hladnu vodu i skuhajte. Ogulite ga i protisnite, posolite i metnite toliko brašna da zamijesite tijesto ko za valjuške, ali malo rjeđe. Stavite tijesto na pobrašnjenu dasku, pobrašnite ga i valjkom tanko razvaljajte. Odvajajte komadić po komadić da dobijete lepinje nalik na palačinke. Pecite ih na ploči štednjaka (ili na tavici koju valja ipak namastiti). Ispečenu palačinku pošećerite ili premažite pekmezom i odmah poslužite. (Recept: Atkiv žena Dubrava kod Vrbovca)

Kukuruzna pita sa sirom

PRIPREMITE: za tijeto – 1/2 kg kukuruznog brašna, 3 dl mlijeka, malo soli, 10 dag šećera, 1 kvasac; za nadjev – 1/2 kg sira, 25 dag šećera, 3 jaja, omot vanilin-šećera, 2 žlice brašna, grožđice.

Brašno prelijte kipućim mlijekom, umiješajte u nj šećer i sol, a naposljetku i kvasac. Promiješajte i stavite da uzađe. U međuvremenu miješajte žumanjke sa šećerom, metnite usitnjeni sir i brašno, pa grožđice i snijeg od bjelanjaka. U namašteni lim stavite polovicu tijesta od kukuruznog brašna, nadjev od sira, te preostalo tijesto. Ispecite na srednje jakoj vatri. (Recept: Aktiv žena Molve Grede kod Đurđevca)

Kukuruzne pogačice sa čvarcima

PRIPREMITE: 1 kg kukuruznoga brašna, litru mlijeka, žlicu papra, žličicu soli, pola žličice šećera, 2 jaja, duboki tanjur svježih čvaraka, 1-2 žlice glatkoga brašna.

Kukuruzno brašno prelijte kipućim mlijekom, umiješajte glatko brašno, sol, papar, šećer, mljevene čvarke i jaja. Zamijesite da dobijete finu, prhku smjesu. Oblikujte pogačice, poslažite na namazani lim i pecite na vrlo jakoj vatri (kratko vrijeme), jer na polaganoj vatri pogačice pucaju. (Recept: Aktiv žena Zagrebačke banke, poslovnica Đurđevac)

Kukuruzne prge

PRIPREMITE: 1 kg kukuruznog brašna, 25 dag drožđe (mast sa dna posude u kojoj su ostali najsitniji čvarci), malo soli i šećera, žlicu, dvije vrhnja.

Zagrijte mast i prelijte preko brašna, posolite, malo pošećerite i metnite samo toliko vrhnja da se mogu oblikovati stošci. Stavite u zagrijanu pećnicu i kratko pecite na visokoj temperaturi. (Recept: Aktiv žena, Molve kod Đurđevca)

Lastovske skalice

PRIPREMITE: 1 litru mlijeka, 10 jaja, koricu (naribanu) 1 limuna, 5 dag soli, 1,5 kg brašna, čašicu rakije »ružice«, ulje za prženje, šećer u prahu.

Istucite jaja, posolite ih, stavite u njih naribanu limunovu koricu i polako umiješajte mlijeko, pa brašno. Dobit ćete tvrdo tijesto, a u nj umijesite i »ružicu« (to je rakija u koju su stavljene ružine latice i šećer, pa je držana na suncu). Neka stoji pola sata, onda razvaljajte tanko i režite rezance dugačke 10 i široke 3–4 cm. Isprepletite ih i pržite u dubokomu vrućem ulju. Pošećerite. (Recept: Hotel Solitudo, Lastovo)

Ličke kape

PRIPREMITE: za tijesto – 1/4 litre žutanjaka, 1/4 l cijelih jaja, 50 dag šećera, 45 dag brašna, 1/2 praška za pecivo, 2 dag kakaa, ulje za lim; za kremu – 35 dag šećera, 4 žutanjka, 4 dag glatkog brašna, 4 dag škrobnog brašna, 2 omota margarina, 1 vanilin-šećer; pekmez, kokosovo brašno, samljevene orahe.

Istucite žutanjke, jaja i šećer, umiješajte brašno i prašak, pa u polovicu tijesta umijesite kakao. Izlijte u nauljeni lim u tankom sloju, a iz ispečenoga izrežite kolute. Za kremu izmiješajte šećer, žutanjke, brašno i škrobno brašno sa 3,5 – 4 dl vode, pa skuhajte na pari da se zgusne. U ohlađeno stavite margarin i vanilin-šećer, dobro izmiješajte mikserom. Kremom premažite tamne kolute, poklopite svijetlima, premažite pekmezom. Odozgo pospite kokosovim brašnom, sa strane orasima. (Recept: Slastičarnica Šukrija, Banjaluka)

Mazanica s makom

PRIPREMITE: tijesto za savijaču (štrudl); za nadjev – 30 dag maka, 15 dag šećera, 3 dl vrhnja, 4 jaja, 3 žlice šećera, ulje.

Tijesto rastegnite i poškropite ga uljem. Mak pomiješajte sa 15 dag šećera i pospite po tijestu. Posebno umiješajte vrhnje, jaja i 3 žlice šećera, dobro istucite i prelijte preko maka. Zavijte tijesto, pecite na nauljenom limu na 200 Celzijevih stupnjeva. Po želji možete staviti grožđice. (Recept: Aktiv žena Zagrebačke banke, poslovnica Đurđevac)

Medena pita

PRIPREMITE: 1 jaje, 3 žlice meda, 1 prašak za pecivo, 3 žlice mlijeka, 5 dag masti, 18 dag šećera, 55 dag brašna; za nadjev – 2 dl mlijeka, 2 žlica brašna, 8 dag šećera, 10 dag maslaca; pekmez od malina.

Promiješajte sve sastojke za tijesto osim brašna i praška, pa kuhajte desetak minuta na vatri. Odmah istresite na dasku, umiješajte brašno i prašak, zamijesite, razvaljajte i ispecite 4 lista. Za kremu skuhajte mlijeko s brašnom na pari. Pošećerite, a u ohlađeno stavite izrađeni maslac. Slijepite listove nadjevom, pekmezom, pa opet nadjevom. Odozgo pošećerite. (Recept: Aktiv žena Sesvete Podravske)

Medenjaci

PRIPREMITE: 50 dag brašna, 12 dag šećera, 10 grama soli, 10 dag masti, pola žličice praška za pecivo, jaje, 2-3 žlice meda, žutanjak, naribanu limunovu koricu, malo cimeta, 2–3 mljevena klinčića.

Otopite med i mast na slaboj vatri. Dodajte sve ostale sastojke, pa istresite na pobrašnjenu dasku i zamijesite. Dodajte po potrebi još meda kako biste dobili tijesto koje ćete lako razvaljati. Razvaljano, izrežite kalupom u obliku srca i ispecite na umjerenoj vatri. (Recept: HURO, Hvar)

Medna rosa

PRIPREMITE: za tatlije (kolačiće) – 2 jaja, 10 dag maslaca, 25 dag brašna, 5 dag šećera; 1 kg dunja, 20 dag šećera; za sirup – 35 dag šećera, limun, 1 vanilin-šećer; za nadjev – 10 dag oraha, 10 dag suhih smokava, 5 dag grožđica; 10 dag meda, 2,5 dl tučenoga slatkog vrhnja.

Zamijesite od sastojaka prhko tijesto, izrežite okrugle pogačice (tatlije) i ispecite ih na 150–180 Celzijevih stupnjeva. Oguljene dunje narežite na kolute, propirjajte na šećeru, zalijte sa što manje vode i skuhajte. Skuhajte sirup od 3,5 dl vode, vanilin-šećera, šećera i koluta limuna, pa vrućim prelijte tatlije čim se ispeku. Na svaku ohlađenu tatliju stavite ohlađenu dunju, ispunite je nasjeckanim orasima i smokvama, te grožđicama. Odozgo metnite tučeno vrhnje te ga poškropite medom od dunja da izgleda kao rosa. (Recept: Hotel Ruža, Mostar)

Nabujak od prosene kaše

PRIPREMITE: 5 dl mlijeka, 10 dag šećera, 15 dag prosene kaše, 6 dag maslaca, 4 jaja, malo vrhnja; masnoću za lim.

Opranu kašu skuhajte u kipućemu mlijeku. Smiješajte maslac sa šećerom, umiješajte žumanjke i tucite da dobijete pjenastu smjesu. Dodajte ohlađenu skuhanu kašu, pa snijeg od bjelanjka. Ulijte smjesu u namašteni lim i stavite u pećnicu. Napola ispečeni

nabujak zalijte vrhnjem i ispecite ga dokraja. (Recept: Aktiv žena Srpska Kapela kod Vrbovca)

Niške gurabije

PRIPREMITE: 25 dag domaće masti, 2 jaja, žutanjak, 2 žlice meda, pola žličice praška za pecivo, 30 dag brašna i mast za lim.

Dobro izradite mast, umiješajte jedno po jedno jaje, med i prašak. Umiješajte toliko brašna da dobijete čvrsto tijesto, i od njega načinite kolačiće. Svaki udubite prstom, poslažite ih na namašteni lim i ispecite na srednje jakoj vatri. Neka odstoje nekoliko dana prije upotrebe.

Ocvirkovca i željševka

PRIPREMITE: za tijesto – 56 dag brašna, 4 dag kvasca, žličicu šećera i nekoliko žlica milijeka za kvas, 3 žutanjka, 7 dag šećera, 2 dl vrhnja, 1/2 žličice soli; za ocvirkovcu – 35 dag dimljene slanine, 1 jaje; za željševku – 2 svežnjića vlasca, 3 žlice šećera, 2 dl vrhnja, šalicu grožđica; mast za lim.

Zdrobite kvasac s mlijekom, umiješajte malo šećera i brašna, pa pustite da uzađe. Stavite brašno, žutanjake, vrhnje i sol, pa zamijesite glatko tijesto. Podijelite napola, u jednu polovicu dodajte šećer, u drugu još soli. Neka uzađe. Narežite slaninu i otopite je na vatri. Slanu polovicu tijesta razvaljajte, premažite jajetom, masnoćom i čvarcima, savijte i stavite na zamašteni lim. Slatko tijesto razvljajte, pospite nasjeckanim vlascem, maslacem, šećerom i grožđicama, savijte i također stavite u lim. Kad uzađe, pecite sat do sat i četvrt. (Recept: Restauracija Nebesa, Idrija)

Oplenačke palačinke

PRIPREMITE: 10 palačinki; za nadjev – 50 dag samljevenih oraha, 20 dag grožđica, korice od 3 limuna, 3 vanilin-šećera i još šećera u kristalu po želji, 5 dag suhih šljiva; za preljev – maslac, 1 litru mlijeka ili slatkog vrhnja, 3 jaja, 1 vanilin-šećer i šećer po želji; šećer u prahu za posipavanje.

Za nadjev pomiješajte orahe s nasjeckanim grožđicama, naribanom limunovom koricom, šećerom i suhim šljivama, narezanima na rezance. Premažite nadjevom palačinke, savijte ih i poslažite u vatrostalnu posudu namazanu maslacem. Pomiješajte 3 jaja sa šećerom i vanilin-šećerom, umiješajte mlijeko i time zalijte palačinke, pa ih zapecite u pećnici (palačinke će upiti mlijeko). Prije posluživanja pospite šećerom u prahu. (Recept: Hotel Inter-Continental, Beograd)

Orasnice

PRIPREMITE: 30 dag oguljenih oraha, sok od jednog limuna, 4 bjelanjka, 15 dag šećera.

Polovicu oraha sameljite, drugu polovicu nasjeckajte. Pomiješajte bjelanjke, šećer, limunov sok, mljevene i polovicu nasjeckanih oraha. Tucite na pari da se mješavina dobro ugrije. Neprekidno miješajte. Od ohlađene smjese oblikujte polumjesece, uvaljajte ih u preostale orahe i dugo pecite na vrlo niskoj temperaturu da se više suše nego peku. (Recept: Hotel Inter-Continental, Beograd)

Orehova potica

PRIPREMITE: za tijesto 1 kg glatkog ili namjenskog brašna, 6 dag kvasca, 2 žlice ruma, 10 dag šećera, malo soli, 5 žutanjaka, 5 dl mlijeka; za nadjev – 50 dag oraha, 20 dag grožđica, 20 dag šećera, 2 dl mlijeka, 2 dl slatkog vrhnja, 2 žlice ruma, 1/2 omota mljevenog cimeta, 2 vanilin-šećera, 10 dag meda; 2 jaja za premazivanje.

Kvasac stavite u malo mlakog mlijeka s malo šećera i brašna da uzađe. Tucite žutanjke s malo šećera, dodajte sve ostale sastojke za tijesto. Neka stoji 25-30 minuta da uzađe. Premijesite, stavite u pobrašnjenoj posudi da uzađe (još 25-30 min). U međuvremenu za nadjev prelijte orahe mlakim mlijekom te umiješajte ostale sastojke. Zapalite pećnicu. Razvaljajte tijesto, premažite ga nadjevom, uvijte, stavite u zamašteni lim, pa neka se opet diže 25-30 minuta. Premažite razvodnjenim jajima i pecite 30-45 minuta na 180-200 Celzijevih stupnjeva. (Recept: Hotel Zlatorog, Bohinj)

Orehovi kiflići

PRIPREMITE: 80 dag brašna, 1 jaje, 2 vanilin-šećera, 40 dag šećera, 20 dag mljevenih oraha, prašak za pecivo, 3 žlice vrhnja, žličicu kakaa, 10 dag nasjeckanih oraha, 25 dag maslaca ili margarina, 10 dag šećera u prahu.

Smrvite brašno i margarin, umiješajte sve ostale sastojke osim nasjeckanih oraha i šećera u prahu. Pripremljeno tijesto neka odleži pola sata. Narežite ga zatim na više dijelova, svaki oblikujte u vrpcu, narežite i načinite kifliće. Svaki uvaljajte u nasjeckane orahe. Stavite peći u zagrijanu pećnicu, sasvim smanjite temperaturu i pecite dvadesetak minuta. Pošećerite odmah. (Recept: Aktiv žena Mačkovec)

Osino gnezdo

PRIPREMITE: za tijesto – 4 žutanjka, 1 l brašna, 3 dl mlijeka, 3 dag kvasca, malo šećera; 15 dag maslaca ili margarina, 5-6 žlice šećera, 15 dag grožđice; za preljev – 4 dl mlijeka, 7 žlica šećera, 1 vanilin-šećer; maslac za lim.

Razmrvite kvasac, pomiješajte ga s mlakim mlijekom dodajte malo brašna i šećera pa stavite na toplo da uzađe. Uzašli kvas pomiješajte s brašnom i jajima, zamijesite glatko tijesto. Razvaljajte tijesto da bude tanko. Maslac ili margarin pomiješajte sa šećerom, time namažite tijesto pa pospite grožđicama. Savijte tijesto kao za makovnjaču i narežite na od-

reske dugačke 2 prsta. Polegnite ih na maslacem namazan lim tako da prerezani dio bude gore. Pokrijte čistom krpom i stavite na toplo da uzlaze 45 minuta. Stavite u zagrijanu pećnicu. Pomiješajte mlijeko sa šećerom i vanilin-šećerom pa time prelijte kolač nešto prije no što će biti ispečen. Smanjite vatru i ispecite ga dokraja. (Recept: Aktiv žena Čepelovac kod Đurđevca)

Palačinke na crnogorski način

PRIPREMITE: za tijesto – 25 dag kukuruznog brašna, 25 dag maslaca, 1 dl mlijeka, sol, 4 jaja; ulje za prženje; za nadjev – pekmez od šljiva; za preljev – 40 dag šećera, limunove korice, 2-3 klinčića, 20 dag suhih šljiva, po 0,3 dl šljivovice i vinjaka.

Zamijesite tijesto za palačinke. Neka odleži. Ispecite tanko palačinke i namažite ih pekmezom. U pola litre vode prokuhajte šećer, limunovu koricu i klinčiće, stavite oprane suhe šljive i skuhajte ih da omekšaju. Rasporedite po palačinkama, a sirup još malo kuhajte da se zgusne. U nj dolijte šljivovicu i konjak. Možete i zapaliti, tj. flambirati. (Recept: Hotel Sv. Stefan)

Palačinke na hrvatski način

PRIPREMITE: (za 2 osobe) 4 palačinke; za nadjev – 10 dag oraha, 5 dag šećera, 1 dl mlijeka, naribane limunove kore, vanilin šećer, 2 dag maslaca ili margarina; za preljev – 2 dl kiselog vrhnja, naribanu koricu 1/2 limuna, 1 jaje, 1 žutanjak, 15-20 dag grožđica.

Za nadjev prokuhajte orahe sa šećerom u mlijeku da omekšaju, umiješajte ostale sastojke i time premažite palačinke. Savijte ih kao sarmice i poslažite u vatrostalnu posudu. Smiješajte sastojke za preljev (vrhnje neka je što manje kiselo), prelijte palačinke i zapecite ih u pećnici 15-20 minuta na 250 Celzijevih stupnjeva. (Recept: Lovački rog, Osijek)

Paprenjaci

PRIPREMITE: 1,5 litra brašna, 3 dl meda, 2 jaja, 2,5 dl mlijeka, 20 dag maslaca ili margarina, 5 dag šećera, malo soli, papra.

Zamijesite tijesto od svih sastojaka, a papra dodajte po ukusu, ali se mora osjetiti. Razvaljajte tanko, režite oblike i pecite na srednje jakoj vatri. Još vruće pospite kristal-šećerom, ako volite. (Recept: Aktiv žena Grabrovnice kod Pitomače)

Pasta frula

PRIPREMITE: 50 dag brašna, 25 dag maslaca ili margarina, 12,5 dag šećera, 1 jaje; pekmez za mazanje; pržene lješnjake ili bademe za posipavanje; masnoću i brašno za lim.

Ovaj je kolač poznat još pod nazivom »pola-pola-pola«. Veoma dugo ostaje svjež, ali valja ga čuvati u zatvorenim kutijama. Od brašna, maslaca i šećera zamijesite tijesto. Možete, ali ne morate staviti jaje. Tijesto neka odleži pola sata na hladnome, onda ga razvaljajte na pobrašnjenoj dasci za mješanje da bude debelo pola prsta, pa cijelu površinu premažite pekmezom. Zavijte tijesto u čvrstu ruladicu, stišćući je prstima. Prerežite na komade dugačke poput lima, poslažite ih na zamašćeni i pobrašnjeni lim, pa nabockajte ukrasno vilicom. Možete postupiti i drugačije: još sirovu ruladicu narežite na male kolačiće, pa ih pospite samljevenim lješnjacima ili bademima te poslažite na lim. Cijele rulade pecite četrdesetak minuta na umjerenoj vatri i narežite, a narezane pecite kraće. (Recept: Aktiv žena Lapad, Dubrovnik)

Pečeni štrukliji sa sirom

PRIPREMITE: 50 dag vučenog tijesta (za savijaču); za nadjev – 1 kg svježega kravljeg sira, 4 jaja, malo soli, sasvim malo šećera; mast.

Razvucite ili rasprostrite tijesto, poškropite ga mašću. Za nadjev zdrobite vilicom sir, posolite, umiješajte jaja i samo toliko malo šećera da sir ne bude prekiseo. Lim namastite. Nadjev razmažite po tijestu, savijte u savijaču, narežite na komade velike poput lima pa ih poslažite. Rubom tanjura narežite još sirove štruklje na komade. Prelijte ih otopljenom mašću i ispecite na jačoj vatri. (Recept: Aktiv žena Mičetinac kod Đurđevca)

Pera

PRIPREMITE: 1,25 dag brašna, malo soli, 1/2 dl ulja, 1/2 l mlijeka; za nadjev – svježi sir, jaje, malo brašna, sol; za preljev – 2 dl vrhnja, jaje.

Od brašna, soli, ulja i mlijeka zamijesite tijesto i ostavite da se odmara sat vremena. U međuvremenu zgnječite sir, umiješajte jaje, sol i malo brašna za žitki nadjev. Tijesto razvucite na loporki (drvenoj lopati koja se stavlja u krušnu peć, a možete je zamijeniti većim okruglim limom). Sir stavite na tijesto, krajeve malo zavinite preko ruba, pa sve premažite vrhnjem u kojemu ste umutili jaje. Ispecite i poslužite toplo. Po želji u nadjev možete staviti šećer. (Recept: Aktiv žena, Pogančec)

Pita od čvaraka

PRIPREMITE: za tijesto – 30 dag samljevenih čvaraka, 16 dag šećera, 3 žutanjka, 3 žlice ruma, 1 dl vrhnja, 1 žličicu cimeta, 1 žličicu samljevenih klinčića, 1 prašak za pecivo, 40 dag brašna; za nadjev – 50 dag sira, 3 bjelanjka, 4 žlice šećera, 1 žličicu ruma, 1 žlicu brašna; pekmez od šljiva.

U zdjeli miješajte čvarke, šećer, žutanjke, rum i vrhnje da dobijete pjenušavu smjesu. Umiješajte začine, prašak i naposljetku brašno. Zamijesite tijesto i ostavite ga na hladnomu pola sata. U međuvremenu za nadjev protisnite sir, stavite šećer, rum, brašno i snijeg od bjelanjka. Tijesto podijelite u dva dijela i razvaljajte. Preko jedne polovice premažite pek-

mez, stavite nadjev od sira i poklopite drugom polovicom. Nabockajte površinu pite vilicom, ispecite je na srednje jakoj vatri. (Recept: Aktiv žena Srpska Kapela kod Vrbovca)

Pita s kremom

PRIPREMITE: za tijesto – 75 dag glatkog brašna, 38 dag maslaca, 20 dag šećera u prahu, 5 žutanjaka, 1 cijelo jaje; 3 kg jabuka, 25 dag šećera, 10 dag grožđica; za kremu – 8 jaja, 1 litru mlijeka, 25 dag šećera, 12 dag glatkog brašna; šećer u prahu za posipanje.

Zamijesite tijesto od navedenih sastojaka, stavite ga u dovoljno velik lim da bude u tanjem sloju. Ispecite ga dopola. U međuvremenu očistite jabuke, narežite ih na kriškice i propirjajte sa šećerom. Umiješajte grožđice i stavite to na tijesto. Preko svega prelijte kremu, koju ste pripremili tako što ste u mlijeku skuhali žutanjke pomiješane s brašnom. Kad se zgusnu, umiješajte snijeg od bjelanjaka u kojem je već šećer. Po vrhu svih slojeva pospite šećer u prahu da se malo karamelizira pri pečenju. Pecite do kraja na slaboj vatri. (Recept: Restoran »Vuk«, Beograd)

Pogača z orehima

PRIPREMITE: 1 kg brašna, 2 žlice ulja; za nadjev 50 dag oraha, 20 dag šećera.

Od brašna, ulja i 2,5-4 dl vode zamijesite tijesto. Neka stoji pola sata, onda ga razvaljajte, pospite orasima koje ste istukli u mužaru (nemojte ih nipošto mljeti) i šećerom. Preklopite tijesto, opet ga razvaljajte, preložite, razvaljajte i tako nekoliko puta da se orasi sasvim stope s tijestom. Oblikujte pogaču, stavite je u lim i pecite pola sata na srednje jakoj vatri. (Recept: Aktiv žena, Šemovci)

Pogača z repom

PRIPREMITE: tijesto za savijaču; 1 kg slatke repe, malo soli, 1/2 l mlijeka, 30 dag oraha, 1 žemlju namočenu u mlijeku, 20 dag šećera, ulje, 3-4 dl vrhnja.

Repu ogulite i naribajte (tek tad izvažite) te skuhajte u slanoj vodi. Ohlađenu izvadite, dobro ocijedite pa zalijte hladnim mlijekom. Neka stoji pola sata, opet ju ocijedite, umiješajte samljevene orahe, ocijeđenu žemlju, šećer te pomiješajte. Tijesto poprskajte uljem, stavite nadjev i zavijte. Metnite u zamašćeni lim, zalijte s malo ulja i toliko vrhnja da sve bude pokriveno. Pecite na srednje jakoj vatri. (Recept: Međimurska hiža, Čakovec)

Pohorska pogajnjca

PRIPREMITE: za tijesto – 60 da raženog brašna, malo soli; za nadjev – 1 šalicu vrhnja (kajmaka) sa skuhanog mlijeka, 3 žlice šećera, 1 žličicu vanilin-šećera, 2 žumanjka, malo maslaca za kalup.

Od brašna i soli s vodom zamijesite elastično tijesto nalik na krušno. Tanko ga razvaljajte i njime pokrijte plitki namašteni kalup tako da krajevi vise preko ruba. Promiješajte sve sastojke za nadjev, njime premažite tijesto, a krajeve preklopite. Pecite pola sata na 180-200 Celzijevih stupnjeva. Poslužite toplo. (Recept: Hotel Dobrava, Žreče)

Pohorski omlet

PRIPREMITE: 3 jaja, 7 dag šećera, 6 dag glatkog brašna, 20 dag različitog voća, 1 tučeno slatko vrhnje, 5 dag marmelade, ulje ili margarin za prženje, 0,3 dl maraskina, 5 dag čokolade.

Istucite snijeg od bjelanjaka, oprezno umiješajte žumanjke, šećer i brašno. Izlijte u lim da bude tanko kao palačinka i ispecite u pećnici. Namažite pekmezom, stavite narezano voće natopljeno maraskinom i preklopite. Pospite čokoladom i s time ponudite tučeno vrhnje. (Recept: Hotel Union, Ljubljana)

Primorska pogača

PRIPREMITE: 1 kg brašna (za kolače), 4 dag kvasca, 3-4 dl mlijeka, žlicu šećera, malo soli, 25 dag domaćeg masla ili maslaca ili margarina, 10 žutanjaka, 1 žlicu ruma, 17 dag šećera; 2-3 kapi ekstrakta vanilije, mast za lim, žutanjak za premazivanje.

Kvasac razmrvite u 2 dl mlakog mlijeka, umiješajte žlicu šećera, sol i 2-3 žlice brašna. Stavite na toplo da uzađe. Mikserom miješajte maslac sa šećerom, a zatim umiješajte žutanjke. Dodajte uzašli kvas, preostalo brašno i toliko mlakog mlijeka da dobijete tvrdo tijesto. Dalje mijesite šakama (mikserom više ne ide) kako bi tijesto postalo sasvim glatko te se odljepljivalo od stijenki i šaka. Pokrijte zdjelu i tijesto držite na toplome nekoliko sati. Onda ga istresite na pobrašnjenu dasku, premijesite, opet pokrijte i držite na toplome dvadesetak minuta. Zagrijte pećnicu na 200 Celzijevih stupnjeva, a od tijesta načinite tri pogače. Svaku zarežite hrptom drška žlice odozdo prema sredini triput po površini. Pogaču premažite žutanjkom i stavite na namašteni lim. Pecite pola sata, smanjite vatru na 180 Celzijevih stupnjeva i pecite još deset minuta. Počne li tijesto rumenjeti prije toga, pokrijte ga bijelim papirom.

Prkači

PRIPREMITE: 1 kg brašna, 1 prašak za pecivo, 2 žlice domaće masti, šaku šećera, 2 žlice vrhnja, 1-2 dl mlijeka (po potrebi).

Od svih sastojaka zamijesite glatko tijesto. Razvaljajte prilično tanko, otprilike debljine pola prsta, pa različitim kalupčićima režite oblike. Slažite na namazani lim i pecite na srednje jakoj vatri. (Recept: Aktiv žena, Turnašica)

Prženi rafioli s Pelješca

PRIPREMITE: žlicu masti, 3 žlice mlijeka, žlicu šećera, jaje, malo soli, 30 dag brašna; za nadjev – 10 dag samljevenih badema, 10 dag šećera, 3 jaja, naribanu koru i sok jedne naranče, žlicu likera maraskina, vanilin-šećer, 2-3 žlice marmelade; ulje za prženje, šećer za posipavanje.

Zamijesite tijesto kao za rezance od otopljene masti, mlijeka, šećera, jaja, soli i toliko brašna da sve dobro poveže. Tijesto čvrsto izmijesite, tanko razvaljajte i razrežite na dva dijela. Pomiješajte sastojke za nadjev i na jednoj polovici tijesta pravite hrpice udaljene 5-6 cm. Poklopite drugom polovicom i narežite na kvadrate tako da u svakome bude po jedna hrpica nadjeva. Krajeve kvadrata dobro stisnite, ispržite ih u dubokoj masnoći, pošećerite i poslužite.

Ratni lopovi

PRIPREMITE: 7 dl brašna, 20 dag masti, 1 jaje, malo klinčića i cimeta, limunovu koricu, 1 prašak za pecivo, kiselkasti pekmez.

Smrvite brašno s masti, umiješajte sve začine i prašak. Zamijesite tijesto i ostavite da malo stoji. Onda odvojite jednu četvrtinu, preostali dio razvaljajte da pokrije dno većeg lima. Premažite tijesto pekmezom. Od ostavljene četvrtine načinite dugačke rezance i slažite ih preko kolača u rešetku. Pecite na srednje jakoj vatri. (Recept: Aktiv žena Čepelovac)

Ribice

PRIPEMITE: 1 kg brašna, 25 dag maslaca ili margarina, 1/2 praška za pecivo, 1 žutanjak, malo mlijeka; za premaz – bjelanjak, 1/2 šalice mljevenih oraha pomiješanih s isto toliko šećera.

Smrvite margarin s brašnom te dolijevajte mlijekom. Umiješajte prašak i žumanjak da dobijete polumekano tijesto. Oblikujte »ribice« i stavite ih peći. Čim se ispeku, odmah, još vruće, premažite bjelanjkom, pospite mješavinom šećera i oraha. (Recept: Aktiv žena Đurđevca)

Roščići

PRIPREMITE: za tijesto – 1 kg brašna, 5 dl mlijeka, 2 dag kvasca, 3 žlice šećera, malo soli; za nadjev – 30 dag samljevenih oraha, 4 žlice šećera, mast, malo ulja.

Razmrvite kvasac, stavite ga u malo toplog mlijeka, dodajte malo šećera i brašna da dobijete kašicu. Neka na toplome uzađe. Zamijesite tijesto do uzašlog kvasa i drugih sastojaka, dobro ga izradite pa ostavite na toplome da uzađe. Razdijelite ga na šest mlinaca, svakog razvaljajte i narežite na trokute. Pomiješajte šećer s orasima, podijelite na trokute i svaki trokut savijte pa mu uvijte krajeve u roščić. Poslažite ih na zamašćeni lim, opet stavite na toplo da uzađu. Premažite ih otopljenom masti i pecite na 200 Celzijevih stupnjeva. Ispečene premažite uljem. Možete ih

puniti nadjevom od sira ili pekmezom. (Recept: Aktiv žena Turnašica kod Đurđevca)

Rožičev biskvit

PRIPREMITE: 2 šalice (od jogurta) brašna od rogača (rožička), 2 šalice pšenične krupice, 7–8 jabuka, 2 šalice šećera, 4 jaja, 2 šalice ulja, 1 vanilin-šećer, cimeta na vrh noža, 1 žlicu škrobnog brašna, 1 prašak za pecivo; masnoću i brašno za lim; marmeladu; za posipanje – orahe, lješnjake ili kokosovo brašno.

Jabuke ogulite i naribajte. Miješajte jaja sa šećerom, zatim pomalo umiješajte ostale sastojke. Uspite u namašten i pobrašnjen lim, pa pecite 45 minuta na 200 Celzijevih stupnjeva. Ispečen kolač odmah, dok je još vruć, premažite marmeladom i pospite samljevenim orasima, lješnjacima ili kokosovim brašnom. (Recept: Aktiv žena Sevnica)

Saće (buhtli) s pekmezom

PRIPREMITE: 1,5 kg brašna, 5 dl mlijeka, 5 žlica masti, 10 žlica šećera, 3 žumanjka, 3 dag kvasca, žličicu soli, 50 dag pekmeza.

Kvasac razmrvite u malo mlakog mlijeka s malo brašna i šećera, pa stavite na toplo da uzađe. Onda od svih sastojaka (osim pekmeza) zamijesite glatko tijesto, stavite ga na toplo da uzađe. Zatim razvaljajte da bude debelo jedan prst, narežite na četverouglaste ploške, u sredinu svakoj stavite žličicu pekmeza i savijte u »buhtl«. Poslažite ih u namašteni lim, opet stavite na toplo da uzađu (pola sata), pa pecite otprilike pola sata. (Recept: Aktiv žena »Matija Gubec« Vrbovec)

Salenjaci

PRIPREMITE: 50 dag sala, 60 dag brašna, 3 žutanjka, 3 dag kvasca, malo soli, malo mlijeka; šećer u prahu.

Salo stružite nožem da dobijete glatku smjesu. Odvojite 30 dag i pomiješajte sa 30 dag brašna. Od preostaloga sala, brašna, žutanjka, kvasca, malo soli i malo mlijeka zamijesite tijesto. To tijesto što tanje razvaljajte pa na nj namažite mješavinu sala i brašna. Tijesto s krajeva preklopite preko sala pa presložite nekoliko puta. Neka stoji na hladnome pola sata. Razvaljajte opet, presložite i stavite da stoji. Taj postupak ponovite triput, onda razvaljajte, narežite, ispecite u pećnici i još vruće uvaljajte u šećer. (Recept: Aktiv žena, Matija Gubec, Vrbovec)

Savijača od borovnica

PRIPREMITE: 1 kg lisnatog tijesta, 5 dl borovnica, 1 dl ruma, 1 dl maraskina, 1 vanilin-šećer, 25 dag šećera; 1 dl kiselog vrhnja i 3 žlice šećera; 1 žutanjak, 4–5 žlica vrhnja.

Pomiješajte borovnice, rum, maraskino, 1 vanilin, 25 dag šećera i ostavite da stoji dok razvaljate tijesto na debljinu hrpta noža. Ocijedite od borovnice sok, stavite ih po sredini tijesta, pa prelijte mješavinom 1 dl vrhnja i 3 žlice šećera. Preklopite nadjev tijestom s oba kraja, stavite ga na lim, odozgo premažite mješavinom žutanjka i vrhnja. Pecite na 45 minuta na 180 Celzijevih stupnjeva. (Recept: Hotel Dobrava, Zreče)

Savijača od sira i od jabuka

PRIPREMITE: za tijesto – 1 kg mekanoga brašna, žličicu octa, malo soli, 4 jaja; za nadjev – 50 dag skute (slovenskoga svježega kravljeg sira), 10 dag grožđica, 1 vanilin-šećer, 10 dag šećera, omot cimeta, ribane limunove korice; za nadjev od jabuka – 2 kg jabuka (dobro je miješati nekoliko vrsta), 15 dag šećera, vanilin-šećer, omot cimeta, 10 dag grožđica; ulje, 25 dag mrvica, 25 dag krupice (griza), 1 dl kiseloga vrhnja, žutanjak, šećer u prahu.

Od navedenih sastojaka zamijesite polumekano tijesto. Mijesite pola sata da postane sasvim glatko. Podijelite u 4 dijela (jufke), odozgo ih premažite uljem i ostavite da stoje 35–40 minuta. U međuvremenu pripremite dugačak stol, pokrijte ga čistim bijelim stolnjakom, pobrašnite ga. Pripremite i nadjeve: sir zgnječite i pomiješajte s ostalim sastojcima; za nadjev od jabuka voće ogulite, očistite i naribajte, pa umiješajte ostale sastojke. Na stol stavite najprije jednu jufku, odozgo je opet malo nauljite, a uljite i poslije, dok razvlačite tijesto, da ne bi pucalo. Mora biti sasvim tanko. Zadebljane krajeve odrežite, pa stavljajte nadjev. Posebno na ulju prepržite mrvice, a posebno krupicu. Ispod nadjeva od sira stavljajte na tijesto krupicu, a ispod nadjeva od jabuka mrvice. Stavite nadjev na trećinu tijesta, uhvatite najbliži rub stolnjaka i polako zadižite da bi se tijesto svijalo u savijaču. Lim nauljite, savijaču narežite na komade duljine lima, pa komade poslažite jedan uz drugi. Odozgo prelijte vrhnjem u kojemu je razmućeno jaje. Pecite 30–40 minuta. (Recept: Hotel Zlatorog, Bohinj)

Savijača s kukuruznim brašnom

PRIPREMITE: 75 dag brašna, malo soli za tijesto; za nadjev – 3 dl kukuruzne krupice, 2 jaja, malo soli, 1 svježi kravlji sir, masnoću.

Od brašna, soli i mlake vode zamijesite tijesto; neka malo stoji. Za nadjev skuhajte krupicu, pa je pomiješajte sa sirom i jajima te posolite. Razvucite tijesto, rasporedite nadjev, savijete i stavite u zamašćeni lim. Ispecite. (Recept Aktiv žena Srpska Kapela kod Vrbovca)

Slatki burek

PRIPREMITE: tijesto za savijaču; za nadjev 1 kg jabuka, šećer, 20 dag grožđica, 30 dag oraha, cimet, maslac ili margarin, 2 dl vrhnja.

Tijesto za savijaču podijelite u osam listova. Okrugli lim obilato namažite otopljenim maslacem ili margarinom, a poslije njime mastite svaki list. Prvi list položite u lim, poslažite na nj jabuke narezane na tanke ploškice, obilato pospite šećerom i cimetom. Na drugi list stavite orah i šećer, na treći grožđice i ponavljajte tako da na sedmomu budu jabuke, a osmi neka ostane prazan. Dok se peče, prelijte vrhnjem. Pecite na 200 Celzijevih stupnjeva oko pola sata i odmah poslužite. (Recept: Aktiv žena Kalinovac kod Đurđevca)

Slivovnjak

PRIPREMITE: 50 dag šljiva, 15–20 dag kukuruznog brašna, 1 dl mlijeka, 2–3 žlice šećera, sasvim malo soli.

Oprane šljive prepolovite, izvadite koštice i skuhajte ih u vodi. U skuhane šljive metnite smjesu od brašna i mlijeka, pa miješajte na vatri da se sve poveže i zgusne. Sasvim malo solite, a šećerite po volji i ovisno o slatkoći šljiva. (Recept: Doma boraca NOR-a i omladine Jugoslavije, Kumrovec)

Smokvenjak

PRIPREMITE: 50 dag suhih smokava, 10 dag badema, 2–3 gorka badema, 5–8 ml rakije, nekoliko listova lovora, šećer u prahu.

Nasjeckajte suhe smokve. Bademe popržite, nasjeckajte i pomiješajte sa smokvama. Mijesite dodavajući tek toliko rakije da se sve poveže u vrlo čvrstu smjesu. Ponegdje se smjesa oblikuje u stožac, a negdje u plosnatu pogaču. Obložite smokvenjak listovima lovora (svježe ubranima, ne suhima!) da drže svježinu i daju osobit miris. (Recept Lošinjska plovidba, OUR turizam, Mali Lošinj)

Starinska bračka torta

PRIPREMITE: 12 jaja, 50 dag šećera, 1 naranču, 50 dag neoguljenih, samljevenih badema, 3–4 gorka badema, 2 čašice ruma ili maraskina; za ocaklinu – 3 žlice mlijeka, 2 žlice šećera u prahu, 1 žutanjak, 2 rebra čokolade, jednu–dvije kapi ulja.

Tucite žutanjke sa šećerom, umiješajte sok i naribnu koricu naranče, rum, bademe i snijeg od bjelanjaka. Ulijte u namašteni i pobrašnjeni kalup te pecite na srednje jakoj, zapravo umjerenoj vatri 45 minuta. Torta ostaje neprorezana. Za ocaklinu pomiješajte žutanjak sa šećerom, pa ulijte mlijeko u kojemu ste prije toga na pari omekšali usitnjenu čokoladu. Miješajte na pari da ocaklina prokuha. Maknite je s vatre i miješajte dalje da dobijete glatku smjesu.

Umiješajte ulje, prelijte time tortu i ukrasite je. (Recept: Zlatni rat, Bol)

Starinske fanci-ružice

PRIPREMITE: 4 žutanjka, 4 žlice vrhnja, prašak za pecivo, malo soli, 35 – 50 dag brašna, bjelanjak, ulje, šećer u prahu.
Zamijesite tijesto kao za rezance od žutanjaka, vrhnja, praška, soli i toliko brašna koliko treba da tijesto bude kako treba rastezljivo, a ne premekano. Izrezujte ružice kalupićima u tri veličine. Lijepite ih tri po tri bjelanjkom u sredini, pa ispržite na ulju. (Recept: Aktiv žena Stari Gradec)

Starinski »levani« medenjaci

PRIPREMITE: 25 dag šećera, 25 dag meda, 4 jaja, 2 dl vrhnja, 1/2 kg brašna, 1 prašak za pecivo.
Tucite jaja sa šećerom i medom, umiješajte vrhnje i brašno, naposljetku vrhnje i prašak za pecivo. Ulijte u namazan i pobrašnjen lim, pa pecite pola sata na laganoj vatri. (Recept: Aktiv žena Budrovac kod Đurđevca)

Starinska pita od maka

PRIPREMITE: za tijesto – 25 dag maslaca ili margarina, 25 dag brašna, 1 žutanjak; za nadjev – 2 jaja, 20 dag šećera, malo cimeta, 25 dag maka.

Zamijesite tijesto od navedenih sastojaka i 4 žlice vode, razvaljajte i stavite u lim. Posebno istucite jaja sa šećerom i cimetom, umiješajte samljeveni mak i prelijte preko tijesta. Pecite pola sata na laganoj vatri. (Recept: Aktiv žena Virje)

Suva pita

PRIPREMITE: 2 kg tankih kora (vučenog tijesta), 7,5 dl ulja, 1,20 kg samljevenih oraha, 25 dag grožđica; za preljev – 2,5 kg šećera, 2 limuna

U zauljeni lim stavite šest kora (svaku od njih, kao i svaku novu, poprskajte uljem), te pospite orasima i grožđicama, dalje naizmjenično stavljajte po dvije kore, pa nadjev. Na vrhu neka bude deset kora. Ostatak ulja prelijte preko kolača i narežite ga još sirovoga. Pecite sat i pol na 150 Celzijevih stupnjeva. U međuvremenu skuhajte sirup od šećera, 2 litre vode i limuna narezanih na kolute. Njime prelijte ispečenu, vruću pitu, koja nije vlažna kao baklava. (Recept: Restoran »Vuk, Beograd)

Šetroflini

PRIPREMITE: 20 dag maslaca, 20 dag svježega kravljega sira, 3 dag kvasca, 5 žlica mlakog mlijeka, 50 dag brašna, žlicu-dvije šećera; za nadjev – 20 dag oraha, 3 žlice šećera; masnoću za lim.

Razmrvite kvasac, otopite ga u mlakom mlijeku, dodajte malo brašna i šećera da dobijete kašicu. Neka uzađe na toplome. Sir, preostalo brašno i maslac razmrvite, umiješajte uzašli kvas pa zamijesite tijesto. Razvaljajte ga tanko, pospite samljevenim orasima i šećerom. Uz pomoć stoljnjaka savijte kao za savijaču, narežite je na komade i poslažite ih razdaleko (neka se ne dodiruju!) u namašteni lim. Pokrijte krpom i stavite na toplo da uzađu. Ispecite na srednje jakoj vatri. (Recept: Aktiv žena Kalinovac kod Đurđevca)

Štruklje

PRIPREMITE: za tijesto – 1 kg brašna, 2 jaja, 2–3 dag soli; za nadjev – 1 kg svježega kravljega sira, 6 jaja, 3–4 dag soli, 10 dag otopljenog maslaca; 5–10 dag maslaca za premazivanje, 4 dl slatkoga vrhnja za preljev.

Zamijesite tijesto od brašna, jaja, soli i malo mlake vode pa rastegnite kao za savijaču. Sve sastojke za nadjev dobro promiješajte (mikserom), pa premažite cijelu površinu tijesta. Obilato poškropite otopljenim maslacem. Savijte kao savijaču i još sirovo narežite na komade rubom tanjura (da se tijesto slijepi na rubovima). Oprezno ih stavite u kipuću posoljenu vodu i kuhajte 5 do 7 minuta. Izvadite ih rupičastom žlicom i poslažite u vatrostalnu posudu namazanu maslacem. Prelijte vrhnjem, zapecite u pećnici – 15 do 20 minuta na 240 Celzijevih stupnjeva. Odmah poslužite. (Recept: hotel Inter-Continental, Zagreb)

Tenka gibanica

PRIPREMITE: 60 dag brašna, 2 dl mlijeka, 1 jaje; za nadjev – 10 dag maslaca ili domaće masti, 3 jaja, 1,5 kg svježega kravljeg sira, sol, 20 dag kukuruznog brašna, 5 dl vrhnja, malo mlijeka.

Od brašna, mlijeka i 1 jajeta zamijesite tijesto i tanko ga razvaljajte. Stavite tijesto u namazani lim tako da dno i stranice budu pokriveni. Za nadjev umiješajte jaja u razmrvljeni sir, zatim kukuruzno brašno, 2 dl vrhnja i malo mlijeka. Metnite u tankom sloju na tijesto, stranice kojega presložite na tijesto (oko 5 cm), pa prelijte preostalim vrhnjem, poprskajte otopljenim maslacem i ispecite u pećnici. (Recept: Ugostiteljsko-hotelijerski obrazovni centar, Zagreb)

Tenka, prosta zlevka

PRIPREMITE: 1 litru kiselog mlijeka, 60 dag kukuruznog brašna, 4 dl kiselog vrhnja, 4 jaja, 10 dag masti, malo soli, 10 dag šećera, 15 dag samljevenih oraha; šećer u prahu.

Mlijeko, brašno, šećer, sol i jaja smiješajte u žitku smjesu. Lim ili, bolje, zemljanu posudu, dobro namastite, pa ulijte smjesu. Lim mora biti dovoljno velik da smjesa bude tanka, što tanja. Odozgo zalijte vrhnjem i pospite orasima. U zagrijanoj pećnici na srednje jakoj vatri pecite 15 minuta. Pošećerite i vruće iznesite na stol. (Recept: Međimurska hiža, Čakovec)

Torta od bijeloga graha

PRIPREMITE: 50 dag krupnoga bijeloga graha, 6 jaja, 6 žlica šećera, 2 žličice mrvica od biskvita ili keksa; tučeno slatko vrhnje.

Grah namočite preko noći, pa skuhajte. Dok ga kuhate, promijenite vodu 2–3 puta. Omekšani grah ocijedite te ohlađeni protisnite. Posebno tucite žutanjke sa šećerom, pa u svijetlu, glatku smjesu stavite grah i mrvice. Naposljetku umiješajte snijeg od bjelanjaka. Ispecite u okruglom kalupu, ohlađeno prorežite vodoravno, pa slijepite tučenim slatkim vrhnjem i njime oblijepite tortu izvana. Ukrasite je. (Recept: Aktiv žena »Matija Gubec«, Vrbovec)

Torta od koštica

PRIPREMITE: 10 dag očišćenih i samljevenih koštica od buča (bundeve), 5 žutanjaka, 20 dag šećera, 10 dag kukuruznog brašna, prašak za pecivo; pekmez od grožđa ili šljiva, nekoliko koštica.

Za ovaj prigorski kolač smiješajte šećer sa žutanjcima da dobijete pjenastu smjesu. Umiješajte samljevene koštice i brašno, te prašak. Ispecite tortu u kalupu i ohlađenu je prorežite. Donji list namažite pekmezom, slijepite tortu, izvana je također omažite pekmezom. Ukrasite je košticama. (Recept: Aktiv žena Dubrava kod Vrbovca)

Torta od krumpira

PRIPREMITE: 3 jaja, 3 žutanjka, 14 dag šećera, 14 dag skuhanoga i protisnutog krumpira, 14 dag propržениh i samljevenih lješnjaka, 1 žlicu brašna; za ukras – domaći pekmez od šljiva i narezane lješnjake.

Tucite cijela jaja i žutanjke sa šećerom. U svijetlu, glatku smjesu umiješajte krumpir, pa brašno i lješnjake. Ispecite u kalupu za tortu na 220 Celzijevih stupnjeva (oko 20 minuta). Ohlađenu izvana omažite pekmezom i ukrasite lješnjacima. (Recept: Aktiv žena »Matija Gubec«, Vrbovec)

Torta od kukuruznog brašna

PRIPREMITE: 3 jaja, 1 žlicu mlijeka, 1/2 žlica masla, 4 šake kukuruznog brašna, 1 žlicu šećera, 1 prašak za pecivo; za nadjev – 30 dag oraha, 4 žlice šećera, 2 dl mlijeka, 10 dag maslaca; pekmez za premaz; bobice grožđa i kukuruzne kokice za ukras.

Istucite jaja sa šećerom, umiješajte omekšano maslo i mlijeko, pa brašno i prašak. Pecite u dva lista u manjoj posudi (tiganj). Ohlađene listove slijepite nadjevom koji ćete napraviti tako da u mlijeku otopite šećer, zagrijete ga i kipućim prelijete orahe, pa umiješate maslac. Izvana tortu namažite pekmezom i ukrasite. (Recept: Aktiv žena Preseka kod Vrbovca)

Trepa

PRIPREMITE: 50 dag kukuruznog brašna, mast za mazanje lima, 2 kg jabuka, 25 dag šećera, cimet, 7 dl vrhnja.

U zamašćeni lim stavite samo brašno (manji dio izdvojite). Na nj stavite sloj oguljenih jabuka, koje ste pomiješali sa šećerom i cimetom. Pospite ostatkom brašna, pa sve prelijte vrhnjem, koje će sa sokom od jabuka upiti brašno. Pecite na jačoj vatri (250 – 300°C) oko 25 minuta. (Recept: Međimurska hiža, Čakovec)

Tufahije

PRIPREMITE: 10 jabuka delišes, 1 kg šećera, 2 vanilin-šećera; za nadjev – 5 dl slatkog vrhnja ili mlijeka, 30 dag šećera, 20 dag oraha, 10 dag badema, limunove korice; za ukras – tučeno slatko vrhnje i trešnje iz kompota.

Pristavite 1 kg šećera i vanilin-šećera s litrom vode. U međuvremenu ogulite jabuke; nemojte ih rezati nego im samo izdubite sredinu. Metnite ih u kipući sirup i kuhajte 10 minuta. Izvadite jabuke iz sirupa i, dotle dok se one hlade (30 min), pomiješajte samljevene orahe, stucane bademe, naribanu limunovu koricu i slatko vrhnje te napunite jabuke. Prije posluživanja svaku jabuku ukrasite tučenim slatkim vrhnjem i trešnjom iz kompota. Poslužite hladno. (Recept: Gurman, Bihać)

Uštipci s cimetom

PRIPREMITE: 1 jaje, 2 šalice brašna, 1 omot kvasca, pola šalice mlijeka, sol, 1 litru ulja za prženje, žličicu cimeta; za sirup – šalicu šećera, pola šalice meda.

Kvasac rastopite u pola šalice mlake vode, pa kad uzađe, umiješajte ga u vruće mlijeko, umućeno jaje, te brašno i sol. Tucite tijesto dotle dok se ne počne odljepljivati od kuhače. Pokrijte krpom i ostavite na toplomu dotle dok ne naraste na dvostruku količinu. U dubljoj posudi zagrijte ulje. Žlicom grabite tijesto i pržite u ulju s obje strane. Uštipke izvadite kad se isprže, pospite cimetom i poslužite s vrelim sirupom. Sirup ćete skuhati tako da pomiješate šećer s 3/4 šalice vode, prokuhate i umiješate med.

Vrbovečka pita

PRIPREMITE: za tijesto – 50 dag brašna, 25 dag masti, 20 dag meda, malo soli, 1 jaje, 1 prašak za pecivo; za nadjev – 40 dag lješnjaka, 20 dag grožđica, 20 dag šećera, 2 dl kiselog vrhnja, 1 žlicu ruma; 20 dag pekmeza po izboru; šećer u prahu.

Smrvite brašno sa šećerom, umiješajte med, sol, jaje i prašak, zamijesite glatko tijesto. Manji dio odvojite, veći razvaljajte i stavite u dno lima. Samljevene lješnjake pomiješajte s ostalim dodacima za nadjev. Premažite tijesto pekmezom, stavite na nj nadjev, pa

rešetke načinjene od manjeg dijela tijesta. Pecite oko pola sata i pospite šećerom u prahu. (Recept: Aktiv žena »Matija Gubec«, Vrbovec)

Zagorski lopari

PRIPREMITE: za tijesto – 80 dag brašna, malo soli, 1 dl ulja; za nadjev – 1 kg svježega kravljeg sira, 20 dag kukuruzne krupice, 3 dl vrhnja, 4 jaja, malo soli i šećera po ukusu.

Zamijesite tijesto od brašna, tople vode i soli te ga ostavite tako dvadesetak minuta. Uljem namažite lim, na nj metnite razvljano tijesto, pa ga odozgo poškropite uljem. Za nadjev izmiješajte jaja sa šećerom i solju, pa s protisnutim sirom i krupicom. Nadjevom premažite tijesto, prelijte vrhnjem i pecite dvadesetak minuta na 200 Celzijevih stupnjeva. Poslužite toplo ili hladno, ali toplo je bolje. (Recept: Hotel Kaj, Marija Bistrica)

SADRŽAJ

Juhe i umaci

Bakina čorba 4
Begova čorba 4
Bijela juha 5
Bračka juha 5
Buncekova juha 5
Čorba od povrća sa zobenim pahuljicama ... 5
Čurka-čorba 6
Dalmatinski umak od rajčica 6
Gulaš-juha 6
Jota 6
Juha »Lokrum« 7
Juha od gljiva s hajdinom kašom 7
Juha od heljdine kaše 7
Juha od kruha 7
Juha od kunića 7
Juha od poriluka 8
Juha od povrća i svinjetine 8
Juha od ribe na starinski način 8
Juha od slatkovodne ribe 8
Juha od vrganja 9
Juha od žita 9
Juha sa štrukljima od sira 9
Kisela juha od vrganja 9
Lička grah-čorba 10
Ljubljanska »vampova« juha 10
Pačja juha s taranom 10
Pohorska juha od gljiva 10

Prežgana juha 11
Riblja čorba »Sv. Stefan« 11
Seljačka juha 11
Smukavec 12
Škembić-čorba 12
Umak od jabuka i hrena 12
Zagorska juha 12
Župska juha 13

Jela od mesa

Banatski paprikaš 14
Beljski odrezak 14
Bosanska dagara 15
Bosanska kalja 15
Bosanski lonac 15
Burekčići 15
Ćufe s patlidžanima 16
Ćulbastija 16
Dalmatinske kulenice-krvavice 16
Dubrovačka pašticada 17
Gibanica s mesom 17
Grofovski odrezak 17
Hercegovački odrezak 18
Hrvatski složenac 18
Jagnjeća »kapama« 18
Jahnija 19
Janjeća sarma 19
Janjetina ispod čripnje 19
Janjetina na durmitorski način 19
Japrak 20
Kolinjsko pečenje 20
Koljenica Picok 20
Koljenica u kupusu 20
Komitski ražanj 21
Kosovska osfma 21
Kosovski ćil-burek 21
Leskovačka mućkalica 22
Lička janjetina u kupusu 22
Lički kupus i meso 22
Loptice sa šunkom 22
Ljetna sarma 22
Makedonska musaka 23
Međimurska hladetina 23
Moslavačko meso u kupusu 23
Mostarski buredžici 24
Mostarski vinogradarski ćevap 24
Naduvak (»kuglof«) s dimljenom vratinom 24
Orman-ćevap 25
Osječki odrezak 25
Otočka pečenka u posudi 25
Papazjanija 26
»Pečenje vu vrečici i kalapajsani kalamper« . . . 26
Podravski vinogradarski gulaš 26
Podvarak 27
Pohana šunka 27
Pohane palačinke sa šunkom 27

Popečci na seljački način 27
»Presmušt« 28
Prokupačke dimljene vešalice 28
Punjena govedina na zagrebački način 28
Punjeni odrezak 29
Ribice 29
Rokovnjački zrezek 29
Sarma 29
Sarma na starinski način 30
Sarma u trsovu listu 30
Sekelji-gulaš s ječmenom kašom 30
Sinjski harambašići 31
Slagani burek 31
Slavonski savijutak 31
Složenac »Neretva« 32
Slovenski lonac s prosom 32
Sogan-dolma 32
Svadbarski kupus 32
Svinjska pečenka u moštu 33
Svinjska pisanica »Stubica« 33
Šarena dolma 33
Šiljčići 34
Šporki makaruli 34
Šunka s kajmakom i hrenom 34
Šunka sa slaninom 34
Teleći čobanac 35
Teleći kotlet »Montenegro« 35
Tepsija »Ruža« 35

Tikveške špricerinke 35
Turist-odrezak 36
Turli-tava 36
Užička koljenica 36
Vinogradarska »šnicla« 36
Vitez slavonskih ravni 37
Zagorski odrezak 37
Zaseka 38

Ponutrica

Bumbari 39
Dropčići 39
Hladetina 40
Janjeća džigerica u maramici 40
»Plučna« (Savijača sa plućima) 40
Punjeni želudac 40
Skopski kukurek 41
Šiša 41

Jela od peradi

Bakin lonac 42
Dimljena gusetina 42
Domaća raca 43
Gusja jetra s krvlju 43
Gusja jetra u masti 43
Guska u vojvođanskom umaku 43
Hercegovački češkek 44

Kokoš, umak od rajčice i popečci od krumpira 44
Kvrguša 44
Martinjska guska 44
Pazinski svici 45
Pečena raca s hajdinskom kašom 45
Pevec z oreji 45
Pile Picok 46
Pile punjeno gljivama 46
Pileći žgvacet s fužima 46
Pileća jetra na vojvođanski način 47
Pileća jetra sa šampinjonima 47
Punjena raca (patka) 47
Tenfanje od piceka 47
Šabačko pile na kajmaku 48

Jela s roštilja

Bombice 49
Bosanska pljeskavica 49
Ćevapčići 49
Dimljena bela vešalica 50
Istarski ražnjići 50
Leskovačka pljeskavica u kajmaku 50
Murina na korčulanski način 50
Ražnjići 51
Skuše na viški način 51
Šiš-ćevap 51
Užički ćevapčići 52
Zagrebačka pljeskavica 52

Jela od divljači

Divlji zec na domaći način 53
Domaći zajec 53
Fazan na istarski način 54
Fažanana liska 54
Jarebica u kupusu 54
Lovačka salata 55
Pečena divlja patka 55
Srneći kotleti s gljivama 55
Zec na hvarski način 56
Zec na lugarski način 56
Zec na sinjski način 56

Jela od riba, školjki i rakova

Ajvar od ikre 58
Bakalar na hvarski način 58
Brodet od ugora 59
Brudet od jegulja, žaba i cipola 59
Buzara od škampi 59
Crni rižoto 59
Ćevap sa somovinom 60
Đuveč od riječne ribe 60
Fiš-paprikaš 60
Hobotnica na salatu 60
Jegulje na ražnju 61
Kapama sa šaranom 61

Lastovski brujet 61
Lipanjski brodet 61
Marinirane zlatovščice 62
Mornarski ražanj 62
Ohridska pastrva 62
Pastrva Marta 62
Pirjane školjke 63
Pogača od slane ribe 63
Popara od riba na otočki način 63
Prigorski fiš-paprikaš 63
Punjene lignje 64
Puževi 64
Puževi na vrbovečki način 64
Rapski brodet 65
Riba na baštovanski način 65
Ribarska gregoda 65
Rižoto Pelegrin 65
Salata od slanih srdela 66
Sinjski raci 66
Smuđ na žaru 66
Smuđ s gljivama 66
Som na smederevski način 67
Stonjski rižoto 67
Šaran na međimurski način 67
Vojvođanski punjeni šaran 67
Vojvođanski zapečeni šaran 68
Zapečene školjke 68
Žablji kraci na baranjski način 68

Jela od povrća

Ajvar 70
Bamija 70
Ćoravi paprikaš 71
Dalmatinski pire 71
Drniški grah 71
Dušeno kiselo zelje sa čvarcima 71
Gravče tavče 71
Gulaš od grmečica 72
Kupus na rajčici 72
Leskovačka kajgana s paprikama 72
Leskovačke pržene pa pohane paprike 72
Leskovačke punjene paprike 73
Mahune po dalmatinski 73
Matevž 73
Okruglice s kupusom 73
Paprike punjene kupusom 74
Paprike punjene sirom 74
Pečeni krumpir s vrhnjem 74
Podravska salata od luka 74
Popečci od kelja 74
Poriluk s jajima i kukuruznim brašnom 75
Posna sarma 75
Posna sarma s orasima 75
Prigani kupus i cicvara 75
Primorska salata 76
Prebranac 76
Pretepeni grah 76

Primorski složenac od patlidžana 77
Primorsko varivo od leće 77
Punjeni krumpir 77
Salata s vrhnjem 77
Skopski grah s kiselim mlijekom 78
Srpska salata od sira 78
Svježi grah 78
Šopska salata 78
»Temfani« grah 78
Tikvice na dalmatinski način 79
Turopoljska pita 79
Varivo od repe 79
Vrbovečki rižoto od gljiva 79
Zeljampita 80
Zeljnjača 80
Zeljnača z orehima 80

Jela bez mesa

Ajdovi žganci 82
Bosanske pituljice 82
Cicvara 83
Fuži 83
Idrijski žlikrofi 83
Jovina pita 83
Kaša od heljde 84
Kukuruzna kalešica z koščicama 84
Kukuruzni žganci 84
Mlinci 84
Natrti sir 85
Njoki s krumpirom 85
Okruglice od kruha 85
Okruglice od kukuruza 85
Palenke 86
Pita maslenica 86
Primorska pura 86
Prosena kaša 86
Rezanci po prekmursko 87
Rovinjski ravijoli 87
Slavonska savijača 87
Slavonski »hljeb« od žemlji 87
Složenac s palentom 88
Srpska proja sa slaninom 88
Ščipanci 88
Šiške 88
Špageti i šolta od pomidori 89
Štruklji s jajima 89
Turoš-sir 89
Vrhnjača 89

Slatkiši

Ajdova potica i kolač 90
Ajdova zlevka 90
Ajdovi štruklji 91
Baklava 91
Baklava s mlijekom 91
Belokranjska gibanica 91

Bidra 92
Blitvenjak iz Brela 92
Brdamije 92
Bučnica 93
Buhtli s makom 93
Bundevara 93
Cicvara 93
Crnogorska sirnica 94
Cukerančići 94
Dalmatinska pečena rožata 94
Dalmatinska pinca 94
Dalmatinski kumpet 95
Digana zlevka z orehima 95
Digani štruklji 95
Dizane pogačice sa čvarcima 96
Domaći ratluk 96
Dubrovačka rozata 96
Dubrovačka torta 96
Đul – pita 97
Fina baklava 97
Gibanica »Mihanović« 97
Gorička pita 98
Hroštule 98
Hurmašice 98
Hvarske galijice 99
Hvarski paprenjaci 99
Imotska torta 99
Janeževi upognjenci 100
Kalešice 100
Kašnjaki 100
Kataif 100
Kocke s mineralnom vodom 101
Koljivo 101
Kram – pogače 101
Krapci 102
Krumperaši 102
Kukuruzna pita sa sirom 102
Kukuruzne pogačice sa čvarcima 102
Kukuruzne prge 103
Lastovske skalice 103
Ličke kape 103
Mazanica z makom 103
Medena pita 104
Medenjaci 104
Medna rosa 104
Nabujak od prosene kaše 104
Niške gurabije 105
Ocvirkovca i željševka 105
Oplenačke palačinke 105
Orasnice 105
Orehova potica 106
Orehovi kiflići 106
Osino gnezdo 106
Palačinke na crnogorski način 107
Palačinke na hrvatski način 107
Paprenjaci 107

Pasta frula 107
Pečeni štruklji sa sirom 108
Pera 108
Pita od čvaraka 108
Pita s kremom 109
Pogača z oreima 109
Pogača z repom 109
Pohorska pogajnjca 109
Pohorski omlet 110
Primorska pogača 110
Prkači 110
Prženi rafijoli s Pelješca 111
Ratni lopovi 111
Ribice 111
Roščići 111
Rožičev biskvit 112
Saće (buhtli) s pekmezom 112
Salenjaci 112
Savijača od borovnica 112
Savijača od sira i od jabuka 113
Savijača s kukuruznim brašnom 113
Slatki burek 114
Slivovnjak 114
Smokvenjak 114
Starinska bračka torta 114
Starinske fanci – ružice 115
Starinski »levani« medenjaci 115
Starinska pita od maka 115
Şuva pita 115
Šetroflini 115
Štruklje 116
Tenka gibanica 116
Tenka, prosta zlevka 116
Torta od bijeloga graha 117
Torta od koštica 117
Torta od krumpira 117
Torta od kukuruznog brašna 117
Trepa 118
Tufahije 118
Uštipci s cimetom 118
Vrbovečka pita 118
Zagorski lopari 119

Fotografija na naslovnoj stranici: Što jedu u Dubrovniku? Mali izbor specijaliteta: gore lijevo — stonjski rizoto, u sredini — šporki makaruli, dolje lijevo — dubrovačka pašticada, sprijeda desno — juha »Lokrum« i u čašama sasvim straga domaći liker od mandarina — mandarinet (U Hotelu Park, Lapad, fotografirao Saša Novković)

Fotografija na posljednjoj stranici korica: Beogradski restoran »Vuk« privlači goste srpskim specijalitetima. Evo nekih: sasvim straga — sarma, straga lijevo — svadbarski kupus, u sredini — koljenica u kiselom kupusu, desno — šunka s kajmakom i hrenom te desno straga — paprike punjene sirom. Fotografija: S Novković

»Kaj su kuhale međimurske mamice« čakovačka je akcija skupljanja starih recepata: lijevo sprijeda — ajdova zlevka, u sredini sprijeda — plućna, desno sprijeda — orehovi kiflići, u sredini — buhtli z makom, desno — digaňa zlevka z orehima, straga — bidra i domaći kruhovi.
(Fotografija: S. Novković)

Roščići
(Fotografija: Z. Brezović)





Osino gnezdo
(Fotografija: Z. Brezović)

Svijet
jugoslavenska ženska revija

JUGOSLAVENSKA KUHINJA
NARODNA JELA

